Pomì
O Così. O Pomì.

Passatelli asciutti con ortaggi e pomodoro

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Cipolline fresche: 2
- Farina: 20 gr
- Noce moscata: A piacere
- Pangrattato: 250 gr
- Pecorino stagionato: 200 gr
- Piselli freschi sgusciati: 500 gr
- Prosciutto crudo a listarelle: 1 kg
- Sale e pepe: q.b.
- Uova: 5 intere

Preparazione

I passatelli sono l'emblema della Romagna (insieme allo squacquerone!), ma sono molto amati in buona parte della regione e oltre. Sono un piatto principe nonostante l'ingrediente principale sia il pane secco. Alla ricetta tradizionale in brodo si affiancano proposte asciutte, che seducono nelle stagioni più calde.

PREPARAZIONE DEI PASSATELLI

1. Impastare insieme tutti gli ingredienti su di una spianatoia.
2. Lasciare riposare l'impasto per almeno mezz'ora in frigorifero.
3. In Romagna, per formare i passatelli si utilizza un ferro con un disco a fori rotondi che, schiacciato sull'impasto, forma dei cilindri della lunghezza di circa 10 cm. In mancanza del ferro per i passatelli si può utilizzare un comune schiacciapatate a fori larghi avendo l'accortezza di adagiare i passatelli su di un vassoio spolverizzato di farina.

PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO

1. Lavare e tagliare finemente le cipolline fresche. Rosolare in una padella larga con olio evo q.b. e aggiungere il prosciutto crudo tagliato a listarelle.
2. Una volta rosolato anche esso, aggiungere i piselli sgusciati* e la ***passata classica Pomì***, aggiustare di sale e pepe e portare a cottura i piselli aggiungendo un goccio d'acqua.
3. Cuocere i passatelli in abbondante acqua salata fino a quando saranno venuti a galla, scolarli, porli direttamente in padella e saltarli con il sugo per un minuto.

*Se non si trovassero più i piselli si possono utilizzare i fagiolini tagliati a tocchetti.

For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr