

Passatelli asciutti noci e tartufo



Può sembrare un piatto difficile e lungo, ma questo che vi propongo oggi l'ho preparato una sera per cena dopo il lavoro, rientrata a casa più tardi delle 19. E vi assicuro che, nonostante la preparazione dei passatelli, si può fare!

Ingredienti per 2 persone

2 uova
70 g di parmigiano grattugiato
70 g di pangrattato
noce moscata
6 gherigli di noci
tartufo (bianco o nero a piacere)
sale qb
pepe qb
olio evo

Preparazione dei passatelli.

In una ciotola versare il parmigiano e aggiungere le uova. Mescolare bene il tutto, aggiungere il pangrattato, un pizzico di noce moscata, aggiustare di sale e pepe e passare nell'impastatrice. Dovrete ottenere un impasto molto omogeneo. Man mano che si

impasta il composto, sulla base della consistenza e del colore aggiungere un po' di parmigiano e/o di pangrattato. L'impasto deve essere abbastanza morbido ma non troppo, altrimenti i passatelli in cottura si sbricioleranno. Mettere il composto nello schiacciapatate e schiacciare l'impasto ottenendo così i passatelli. Io suggerisco di lasciarli riposare una mezz'oretta prima di cuocerli.

Anche se questa ricetta prevede che i passatelli siano serviti asciutti e non in brodo, come vorrebbe la tradizione romagnola, è consigliabile comunque cuocerli nel brodo di gallina, per insaporirli di più e per mantenerne la consistenza. In alternativa si possono tranquillamente cuocere in acqua salata. Quando i passatelli salgono a galla sono cotti, bastano 1 o 2 minuti.

Nel frattempo fate tostare in padella i gherigli di noci (saranno sufficienti i 2 minuti durante i quali cuociono i passatelli). Quando i passatelli saranno saliti a galla, toglieteli dall'acqua e versateli insieme alle noci tostate. Aggiungete qualche scaglia di tartufo e lasciate insaporire per qualche minuto. Infine un goccio di olio evo a crudo.

Variante: panna, noci e tartufo.

Suggerimento: per ottenere un composto dei passatelli molto omogeneo, più elastico e consistente ho usato per questa ricetta le uova di anatra. Vi permetteranno di ottenere passatelli leggermente più rigidi e difficili da schiacciare, ma che non si sbricioleranno in cottura e riuscirete ad impiattarli ancora interi.

[Vedi gli altri primi](#)

[Vedi le altre ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le ricette](#)