



ASSOCIAZIONE
CONTRO
L'ESCLUSIONE

PASSATELLI IN BRODO

RICETTA CONSIGLIATA
DA SARAI



INGREDIENTI



120 GRAMMI DI
PANGRATTATO



4 UOVA



2 CUCCHIAI
DI FARINA



180 GRAMMI DI
FORMAGGIO
GRATTUGGIATO



1 LIMONE



NOCE MOSCATA



PEPE NERO



BRODO

SAI CHE C'È DI BELLO?

È UNA RICETTA CHE PUOI FARE ANCHE SENZA GLUTINE!

BASTA COMPRARE I PRODOTTI CHE HANNO QUESTO

SIMBOLO O LA SCRITTA: SENZA GLUTINE.



STRUMENTI



MESTOLO



PENTOLA



TERRINA



CUCCHIAIO



SCHIACCIAPATATE

COME FARE I PASSATELLI



**PRIMA DI INIZIARE:
LAVATI BENE LE MANI
INDOSSA IL GREMBIULE**



**PRENDI UNA
TERRINA**



**VERSA IL
PANGRATTATO**



**VERSA IL
FORMAGGIO**



**AGGIUNGI LA
NOCE MOSCATA**



**AGGIUNGI
IL PEPE**



**GRATTA
IL LIMONE**



**AGGIUNGI
LA FARINA**



**AGGIUNGI
LE UOVA**



MESCOLA TUTTO



**FORMA UN
COMPOSTO SOLIDO**



**METTI IN FRIGO
PER UN'ORA**



**SCALDA IL BRODO
DEVE FARE LE BOLLE**



**PRENDI UN PEZZETTO DI IMPASTO E METTILO
NELLO SCHIACCIAPATATE. SCHIACCIALO
SOPRA ALLA PENTOLA DI BRODO**



**I PASSATELLI
DEVONO VENIRE A
GALLA**



**VERSA LA MINESTRA
NEI PIATTI CON IL
MESTOLO**



**BUON
APPETITO!**



CURIOSITÀ

**I PASSATELLI SONO
UNA RICETTA CHE È
STATA INVENTATA IN
EMILIA ROMAGNA!**

PROVA ALTRI GUSTI

**I PASSATELLI NON SI MANGIANO
SOLO CON IL BRODO!
PUOI MANGIARLI CON LE ZUCCHINE
O CON...IL RAGÙ DI MELE!**