

# **Passatelli in brodo di carne**



## **Ingredienti per 4 adulti**

400g girello di vitello

4 uova

200g parmigiano grattato

300g pane grattato

Un pizzico di noce moscata, sale q.b.

## **Procedimento**

Preparare un brodo di carne con sedano, carote, cipolla, zucchine, patate, girello di vitello, bietole, ecc ... verdura a proprio piacimento, sale. Bollire per circa 2 ore e filtrare. Sfilacciare la carne tiepida con le mani formando piccoli straccetti di carne.

Preparare i passatelli: sbattere le uova, unire il pan grattato, il parmigiano, un pizzico di sale e noce moscata grattugiata. Amalgamare fino ad ottenere un composto ben amalgamato e compatto. Formare piccole palline quindi passare allo schiaccia patate. Portare a bollore il brodo, immergere i passatelli, cuocere fino a quando non affiorano in superficie.