





PRIMI PIATTI

Passatelli in brodo con la salsa di soia

 Difficoltà:
Facile

 Preparazione:
20 min

 Cottura:
185 min

 Dosi per:
4 persone

NOTA: + 5 minuti di riposo dell'impasto



INGREDIENTI

Pangrattato 120 g

Scorza di limone 0,5

Uova (circa 3) 170 g

Parmigiano reggiano grattugiato 120 g

Noce moscata q.b.

Sale fino q.b.

Brodo di carne non salato 1 l

Salsa di soia 50 g

Per chi come noi ama le ricette regionali e le loro rivisitazioni con un tocco di sapore esotico...ecco la ricetta dei passatelli in brodo con salsa di soia! Abbiamo scelto un classico dell'Emilia Romagna semplice e genuino, i passatelli, e li abbiamo insaporiti con un brodo di carne molto speciale perchè arricchito con la salsa di soia, che conferisce particolarità un sapore unico nel suo genere. Perfetti da servire nelle fredde sere invernali, i passatelli in brodo con salsa di soia vi avvolgeranno con il loro gusto. Un classico della cucina italiana che incontra nuovi aromi e profumi, il risultato vi stupirà piacevolmente, da provare!

PREPARAZIONE



1



2



3

Per realizzare i passatelli con il brodo in salsa di soia iniziate con la preparazione del brodo di carne che richiede una lunga cottura. In un tegame versate le verdure (sedano, pomodoro, carota e cipolla leggermente scottata in padella per dare ancora ancora più sapore) e la carne di manzo (1). Quindi versate 3 litri di acqua a coprire il tutto e lasciate bollire per 1 ora (2), schiumando di tanto in tanto la superficie. Dopodiché aggiungete l'ultimo litro di acqua e fate bollire per circa 2 ore a fuoco medio. Una volta pronto, potrete filtrare il brodo e rimetterlo sul fuoco basso (3).



4



5



6

Non è necessario salare il brodo, perchè una volta pronto potrete aggiungere la salsa di soia (4). Spegnete il fuoco e tenete da parte (se avete usato un buon taglio di carne per fare il brodo, potreste gustarla come secondo piatto, magari condendola con la salsa verde!) e dedicatevi all'impasto dei passatelli: grattugiate la scorza di limone (5), facendo attenzione a non prelevare anche la parte bianca che è amara e tenetela da parte. Sbattete le uova in una ciotola (6) e tenete da parte.



7



8



9

In un recipiente più grande versate il pangrattato e il Parmigiano grattugiato (7), unite anche la scorza di limone (8) grattugiate la noce moscata (9)



10



11



12

e infine le uova battute insieme ad un pizzico di sale (10). Amalgamate gli ingredienti aiutandovi con una

spatola (11), o a mano se preferite, e lavorate sino ad ottenere un panetto elastico e compatto (12). Se dovesse risultare troppo asciutto aggiungete pochissimo brodo, altrimenti se fosse troppo morbido ancora un po' di pangrattato.



Avvolgete il panetto nella pellicola lasciandolo riposare per 5 minuti in luogo fresco (13). Togliete la pellicola dal panetto e sistematelo sulla spianatoia leggermente infarinata, spolverizzate anche la superficie con un po' di farina e poi formate i passatelli aiutandovi con il tipico ferro. Per ottenerli dovrete schiacciare e trascinare nello stesso tempo, in questo modo l'impasto allungato fuoriuscirà dai fori (14). Dopodiché staccateli aiutandovi con una lama e tagliateli a 4 cm di lunghezza (15), mano a mano sistemateli su un vassoietto leggermente infarinato.



Portate il brodo di carne a bollire e poi versate i passatelli (16-17). Non appena riaffioreranno in superficie saranno cotti, quindi scolateli con una schiumarola (18)



e versateli nei piatti da portata (o in una ciotola in coccio per una presentazione più caratteristica) (19), aggiungete il brodo di carne caldo (20) fino a ricoprirli e servite i passatelli in brodo con salsa di soia ben caldi (21).

CONSERVAZIONE

Potete conservare l'impasto dei passatelli per un giorno al massimo, tenendolo in frigorifero ben sigillato con pellicola. Potete anche conservarli da cotti, tuttavia perderanno di consistenza.

CONSIGLIO

In alternativa al brodo di carne potete insaporire i passatelli con del brodo di verdure dal gusto più leggero.