

Passatelli:

I passatelli sono una pasta di antica tradizione, nata nelle case contadine tra Emilia-Romagna, e Marche, in particolar modo nella provincia di Pesaro e Urbino, come un piatto per i giorni di festa.

Il piatto, che è citato nel ricettario dell'Artusi, discende probabilmente dalla "tardura" (conosciuta anche come "stracciatella"), minestra di uova, formaggio e pangrattato, tradizionalmente servita alle puerpere.

Il loro nome è dovuto alla tecnica impiegata per ottenerli: per essere passatelli, l'impasto deve essere di aspetto rustico e consistenza compatta, deve essere schiacciato con un apposito arnese sul piano da lavoro. Il "ferro", un disco leggermente convesso e fitto di fori di diametro 4 millimetri con sopra un manico orizzontale a 2 impugnature laterali fatte appositamente per poter schiacciare con forza sull'impasto, dai buchi passano verso l'alto i passatelli: dei grossi spaghetti rustici lunghi 4-6 cm.

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr di pane raffermo grattugiato,
- 200 gr. di formaggio stagionato grattugiato,
- 4 uova,
- sale,
- pepe,
- scorza grattugiata di ½ limone,
- noce moscata grattugiata.



Preparazione:

Sbatti le uova leggermente con una forchetta prelevando dal centro della fontana il pane e il formaggio, poi impasta energicamente gli ingredienti con le mani e lavora il composto finché otterrai un panetto sodo e ruvido che non si attacca alle mani. Se l'impasto è troppo duro, puoi aggiungere 1 uovo; se troppo umido aggiungi un po' di farina (anche se non è prevista nella ricetta tradizionale). Far riposare l'impasto per circa 2 ore e ogni 20 minuti lavoralo un po', così l'impasto diventa più duro e in cottura manterrà la forma ottenuta con lo stampo senza disfarsi. Tagliare l'impasto in 2-3 parti e schiaccia ciascuna con lo schiacciapastate a fori grossi in modo da ottenere dei filamenti del diametro di circa 5 millimetri rugosi e abbastanza consistenti. Man mano che i filamenti escono, stacca i passatelli dall'attrezzo a una lunghezza di 4-6 centimetri, aiutandoti con un coltello; lasciali cadere sul piano di lavoro o su un vassoio leggermente infarinato e falli asciugare almeno 30 minuti prima della cottura. Tuffa i passatelli nel brodo bollente o nell'acqua salata in ebollizione, e cuocili pochi minuti. Sono cotti quando affioreranno a galla. Scolali man mano con un mestolo forato e disponili nel piatto da portata con il brodo o condiscili seguendo i consigli della ricetta che più ti piace.

