

Passatelli in brodo



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
210 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

120 gr di formaggio grana
140 gr di pane bianco raffermo
30 gr di midollo di bue
3 uova
1 limone
Noce moscata
Sale fino q.b.
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
1 chiodo di garofano
1 patata piccola
½ gallina
1 osso di ginocchio di manzo
400 gr di muscolo di manzo
200 gr di copertina di vitello

250 gr di musetto di manzo

Istruzioni per la preparazione

Brodo di carne

Nella ciotola inox posizionare la carne e tutti gli odori con un cucchiaino di sale grosso; aggiungere l'acqua e impostare la temperatura a 100°C e avviare la cottura (con o senza coperchio paraschizzi). A bollore impostare il timer con il conto alla rovescia a 3 ore e lasciar cuocere. Trascorso il tempo verificare il grado di cottura della carne e se necessario proseguire ancora 30 minuti; eliminare la carne e gli odori e filtrare il liquido. Conservare il brodo fino al suo utilizzo.

Passatelli

Nella presa frontale montare la grattugia col rullo a fori piccoli. Grattugiare prima il pane raffermo e in seguito il formaggio grana. Predisporre la ciotola inox con il gancio a spirale. Versare nella ciotola inox le uova, noce moscata grattugiata, la scorza del limone grattugiato e un pizzico di sale. Avviare a velocità minima per rompere le uova; aggiungere a pioggia il pane e il formaggio grattugiato. Impostare la velocità di mescolamento 2 fino ad ottenere un composto omogeneo e sodo. Tenere la ciotola inox con questo composto da parte.

Nella presa frontale posizionare il tritacarne con il disco medio. Preparare un piano di lavoro con un panno da cucina bianco. Confezionare i passatelli facendo passare il composto nel tritacarne, tagliandoli alla lunghezza desiderata; adagiarli sul panno fino al momento di cuocerli.

Nella ciotola inox versare 1,2 litri di brodo e portare a bollore impostando la temperatura a 100°C. Quando bolle versare delicatamente i passatelli; appena affiorano in superficie interrompere la cottura e servire con il brodo caldo.