



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000165

Registrata in data 23 Gen 2016 alle ore 09:13

da DOMENICO VICINANZA

Passatelli in brodo di vongole

passatelli in brodo di vongole

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

Passatelli in brodo di vongole

Ingredienti per 4 persone

240 g pangrattato

240 g parmigiano

6 uova

Buccia grattugiata di un limone

Sale pepe qb

300 gr di vongole

Olio evo

Aglione

Preparazione

Per i passatelli..

In una ciotola impastare tutti gli ingredienti fino a che l'impasto non risulti compatto, impellicolare e lasciar riposare in frigo per una mezz'oretta.

Pelare le patate e tagliarle a cubetti di circa 1 cm poi sbollentarli in acqua bollente salata, a cottura raffreddare in acqua fredda e tenere da parte

In una casseruola far rosolare in olio uno spicchio di aglio e foglioline di timo, aggiungere le vongole e coprire con acqua; quando le vongole saranno aperte, sgusciarle e lasciare i frutti nel brodetto, riprendere l'impasto e posizionarlo poco alla volta in uno schiaccia passatelli;

al bollore delle vongole schiacciare i passatelli nel brodetto e cuocere per un minuto servire in piatti fondi guarnendo con rametti di timo limone.

Vino consigliato

PIERE SAUVIGNON - VIE DI ROMANS