Passatelli di carne all'urbinate (Sopa con carne de Urbino)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 30 g
Yemas de huevo: 4 Unidades
Caldo De Pollo: 1.5 L
Lomo de ternera: 300 g
Pan Rallado: 80 g
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Tuétano de caracú: 30 g
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Espinacas: 200 g

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente saltee las hojas de *espinaca* con sal durante unos minutos.
- Pase la carne de *lomo* por la picadora.
- Vuelva a pasara la carne por la picadora dos veces más junto con la *espinaca* salteada.
- Pique finamente el *caracú*.
- En un bowl combine la carne con la *espinaca*, el pan rallado, las yemas, la *manteca*, el queso y el *caracú* hasta formar una pasta homogénea.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Lleve el caldo a hervor y incorpore la mezcla de carne pasándola a través de un prensaverduras.
- Deje cocinar durante 3 a 4 minutos.

Presentación

- Sirva en una sopera y espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/passatelli-di-carne-all-urbinate-sopa-con-carne-de-urbino