Passatellis, pasta de queso y pan



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo

Sal gruesa: A gusto
Apio: 2 Tallos
Pimienta Blanca en Grano: 5 Unidades
Tomates: 2 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Pimienta Negra en grano: 5 Unidades
Pollo/Patamuslo: 2 Unidades

Masa 1

Queso Parmesano Rallado: 4 cdas.
Tuétano: 1 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Nuez Moscada: Una pizca
Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Semolin: 3 cdas.
Pan Rallado: 4 cdas.

Masa 2

Queso Parmesano Rallado: 4 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Nuez Moscada: Una pizca
Queso de pozo rallado: 1 cda
Espinaca: 1 Paquete
Manteca: 1 cda.
Pan Rallado: 4 cdas.

Preparación de la Receta

Caldo

- Corte el *apio* en trozos.
- Pele la *cebolla* y córtela en cuartos.
- Corte los tomates al medio
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Pele la *zanahoria* y córtela en trozos.
- En una olla grande con abundante agua tibia incorpore el *pollo*, agregue los vegetales junto con los granos de pimineta, las hojas de *laurel* y sal gruesa, cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 20 a 30 minutos
- Quite la espuma que se forma en la superficie.

Masa 1

- Pase el *tuétano* por el pasatuto o pisa *papa*.
- En un bowl coloque los huevos, perfume con la mitad de la ralladura de *limón*, incorpore el *tuétano*, espolvoree con pan rallado, queso rallado y *semolín*, sazone con sal, pimienta y nuez moscada y mezcle, debe conseguir una preparación consistente, luego deje reposar.

Masa 2

- Blanquee las espinacas en agua hirviendo, luego escúrralas y píquelas.
- En un bowl coloque los huevos, incorpore la *espinaca*, *manteca*, pan rallado, queso parmesano y queso de pozo ambos rallados, sazone con sal, pimienta y nuez moscada y perfume con el resto de ralladura de *limón*, mezcle y deje reposar.

Armado

- Tome una porción de la masa, colóquela dentro del pisa *papa* y arme los passatelli, proceda del mismo modo con la masa de *espinaca*.
- Terminada la cocción del caldo cuélelo, vuélquelo dentro de una olla y cuando rompa hervor incorpore los passatelli, cocine unos minutos y retire del fuego.

Presentación

- Sirva los passatellis, pasta de queso y pan con caldo de ave en una sopera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/passatellis-pasta-de-queso-y-pan