

# Passatelli asciutti con ortaggi e pomodoro

**Tempo di preparazione:** 45 min

**Difficoltà:** Medium

## Ingredienti

- Cipolline fresche: 2
- Farina: 20 gr
- Noce moscata: A piacere
- Pangrattato: 250 gr
- Pecorino stagionato: 200 gr
- Piselli freschi sgucciati: 500 gr
- Prosciutto crudo a listarelle: 1 kg
- Sale e pepe: q.b.
- Uova: 5 intere



## Preparazione

I passatelli sono l'emblema della Romagna (insieme allo squacquerone!), ma sono molto amati in buona parte della regione e oltre. Sono un piatto principe nonostante l'ingrediente principale sia il pane secco. Alla ricetta tradizionale in brodo si affiancano proposte asciutte, che seducono nelle stagioni più calde.

### PREPARAZIONE DEI PASSATELLI

1. Impastare insieme tutti gli ingredienti su di una spianatoia.
2. Lasciare riposare l'impasto per almeno mezz'ora in frigorifero.
3. In Romagna, per formare i passatelli si utilizza un ferro con un disco a fori rotondi che, schiacciato sull'impasto, forma dei cilindri della lunghezza di circa 10 cm. In mancanza del ferro per i passatelli si può utilizzare un comune schiacciapatate a fori larghi avendo l'accortezza di adagiare i passatelli su di un vassoio spolverizzato di farina.

### PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO

1. Lavare e tagliare finemente le cipolline fresche. Rosolare in una padella larga con olio evo q.b. e aggiungere il prosciutto crudo tagliato a listarelle.
2. Una volta rosolato anche esso, aggiungere i piselli sgucciati\* e la **passata classica Pomì**, aggiustare di sale e pepe e portare a cottura i piselli aggiungendo un goccio d'acqua.
3. Cuocere i passatelli in abbondante acqua salata fino a quando saranno venuti a galla, scolarli, porli direttamente in padella e saltarli con il sugo per un minuto.

\*Se non si trovassero più i piselli si possono utilizzare i fagiolini tagliati a tocchetti.

## For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr

