

Passatelli senza glutine

Questa è la ricetta per i passatelli senza glutine, è un piatto povero, si tratta di una pasta ottenuta mescolando uova, pangrattato senza glutine, parmigiano reggiano e aromi quali noce moscata e scorza di limone. Si ottiene un composto che tramite un torchietto oppure uno schiacciapatate a fori larghi, si ricavano dei grossi spaghetti che vengono poi cotti nel brodo. Ma potete utilizzarli anche asciutti con un condimento a vostra scelta.

Tempi di prep.: 10 min. Dosi per 2 persone

Ingredienti:

- 100 g di pan grattato senza glutine
- 120 g di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di farina di riso + quanto basta per spolverare sul piatto o vassoio
- 3 uova
- 1 noce di burro morbido
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Strumenti

- Ciotola per mescolare
- Strumento per i passatelli oppure Schiacciapatate a fori grossi

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti dei passatelli fino a formare una palla omogenea. Ricoprirla con la pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Togliere l'impasto dei passatelli dalla pellicola e schiacciarlo con lo schiacciapatate a fori grossi su un vassoio preventivamente spolverizzato di farina di riso, e ad ogni schiacciata passate sotto ai fori di uscita un raschietto per pasta per tagliare i passatelli.

Tu con i miei occhi

Vedere il mondo in bassa risoluzione
