



Primo piatto tipico bolognese

Ingredienti

- 100 gr di pangrattato
- 80 gr formaggio grattugiato
- 2 uova
- sale
- pepe
- noce moscata

Preparazione

Impastare il pangrattato col formaggio le uova sale pepe e noce moscata. Formare una palla ed usare l'attrezzo per passatelli e farli scendere nel brodo bollente.

Note

Piatto veloce e molto semplice adatto nelle giornate invernali

Tempo di preparazione	5 min	Difficoltà	Molto Facile
Porzioni	3 porzioni	Spesa	
Nazione/Regione	Italy	Costo per porzione	
Vegetariana	No	Senza lattosio	No
Dietetica	No	Senza glutine	No
Calorie		Kilojoules	
Grassi		Unità di pane	
Proteine		Carboidrati	