

SERAFINA INFORMA

I PASSATELLI

STORIA E CURIOSITA':

I passatelli sono un piatto classico della cucina povera emiliano-romagnola e marchigiana. La ricetta, citata anche nello storico ricettario di Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene", è costituita da ingredienti semplici, tipici della vita contadina: pane raffermo, uova e Parmigiano Reggiano, un elemento che non manca mai nella cucina della nostra regione.



Contengono Parmigiano Reggiano Per cosa fa bene?

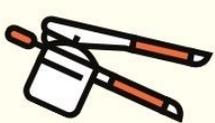
Una buona parte della componente nutritiva è rappresentata dalle proteine (32 g per 100 g di prodotto)

E' un alimento digeribile

E' particolarmente indicato ai bambini e agli anziani, per il suo alto contenuto di calcio.



La tradizione vuole che per preparare i passatelli venga utilizzato uno schiacciapatate.



A noi piace mangiarli così:

In brodo (vegetale) come da tradizione

