

PASSATELLI en bouillon : soupe italienne des fêtes

SOUPE DE PASSATELLI

Type de plat: Pasta, Soupe

Cuisine: Italienne

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Repos: 1 heure

Portions: 4 personnes



Ingrédients

150 g chapelure de pain de campagne (on peut la réaliser maison en mixant du pain rassis)

150 g parmesan fraîchement râpé

3 oeufs 150 g sans la coquille

1 zeste citron non traité

2 belles pincées noix de muscade fraîchement râpée

2,5 l bouillon de volaille environ

Sel poivre

Instructions

Dans un saladier, mélanger la chapelure avec le parmesan puis ajouter le zeste de citron et la noix de muscade. Saler très légèrement (voire pas) et poivrer. Former un puits au centre et ajouter les oeufs entiers.

Fouetter légèrement puis incorporer la partie sèche. Travailler la pâte afin qu'elle soit lisse et homogène.

Couvrir de film alimentaire et laisser reposer une heure puis la malaxer encore un peu afin qu'elle soit le plus compacte et souple possible (sachant qu'il s'agit d'une pâte ferme mais on doit pouvoir lui donner une forme).

Poser la moitié de la pâte sur un plat de travail ou une assiette. À l'aide d'un ustensile spécial (fer à passatelli) ou plus probablement 😊 un presse purée avec des trous larges (voir la vidéo) posée dessus à la verticale presser avec force (la pâte est ferme) pour obtenir des sortes de vermicelles.

Procéder de même avec le reste de pâte. Mettre les passatelli sur une feuille de papier cuisson.

Porter à frémissement le bouillon de volaille (pas trop fort), le saler. Y plonger délicatement les passatelli (en versant avec la feuille ou bien à la main sans se brûler ;-). Dès qu'ils remontent à la surface (quelques minutes, 3 environ), ils sont prêts (attention à ne pas trop cuire autrement ils vont se déliter).

Servir bien chaud.

PLUS D'INFOS

Passatelli en bouillon : la recette italienne de ces gnocchi de parmesan faciles et délicat

Plonger sa cuillère dans ce bouillon délicat, chaud qui accueille ces trésors au parmesan....

voici la **soupe de passatelli** ou les *passatelli in brodo al Parmigiano Reggiano* typiques de Noël en Italie et des fêtes en Emilie-Romagne (notamment à Modène) mais aussi chez quelques familles dans les Marches. C'est très facile vous verrez à portée de tous.

Et vous serez surpris par sa finesse et son goût authentique italien 😊

Qu'est-ce que les passatelli ?

Il s'agit d'une sorte de pâte, de gnocchi (si l'on veut même si en réalité ce n'est pas vraiment ça car beaucoup plus fondants et goûteux) en forme de vermicelles, très savoureux grâce au [parmesan](#) et parfumés. Ils sont délicats et légers. D'ailleurs ils s'offraient souvent aux femmes enceintes ou qui venaient d'accoucher pour leur redonner des forces en douceur ☐

C'est une recette de campagne (moins luxueuse que des ravioli) avec un ingrédient phare qu'est le Parmigiano Reggiano ! Il semblerait que son ancêtre soit la soupe stracciatella (encore plus frugale). Aujourd'hui ils sont souvent revisités par les chefs (et pas que) : avec des légumes comme les épinards et les carottes et aussi servis avec simplement du beurre et du parmesan. La version avec le bouillon reste ma préférée, gentille et réconfortante.

Pour les former on utilise et on utilisait (j'en ai à la maison, on en trouve en ligne) le ferro per passatelli (le fer pour mes passatelli) un large disque avec des gros trous et un manche juste au-dessus pour pouvoir presser (il faut de un peu d'huile de coude je vous averti). Pour ma part et nombres d'italiens, ça marche aussi avec un presse purée avec des trous plus gros.

Quels sont les ingrédients et les proportions des passatelli ?

Les trois ingrédients du placard et du frigo italien !

de la chapelure de pain (si possible maison)

du parmesan râpé (fraîchement 😊)

des oeufs

du bouillon de volaille (vous avez la recette maison sur le blog) ou de viande ou autre (végétale ou poisson si l'on préfère)

des aromates : zestes de citron (l'épice locale et pauvre 😊) et/ou de la noix de muscade (à l'époque plus rare et riche)

Et pour les proportions c'est aussi très facile (toujours les mêmes vous avez presque d'interprétations 😊) pour 1 à deux personnes il faut : 1 oeuf (50 g) pour 50 g de parmesan et 50 g de chapelure

Le secret pour réussir les passatelli

Il s'agit d'une pâte très simple où il faut juste tout mélanger. Mais pour qu'elle ait plus de tenue en cuisson (et s'effrite pas) il est important d'une part de bien la travailler au début, puis de la faire reposer une bonne heure et ensuite de la retravailler un peu avant de former les vermicelles.

Comment conserver les passatelli ?

Très bonne nouvelle, ils se conservent ! Plus d'excuse vous pouvez les préparer à l'avance.

La pâte en boule, recouverte, se conserve un jour au frais

Les passatelli déjà formés (morceaux de vermicelles) une fois séché (ou mis à plat au congélateur pour durcir sans coller) peuvent se conserver au congélateur dans un sachet (voir plus bas mes indications détaillées).