

# Bouillon garni au Parmesan Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



## Ingrédients

120 g de [fromage Parmesan](#) Reggiano râpé  
1,2 l bouillon  
120 g chapelure blanche  
30 g moelle de boeuf  
3 oeufs  
1 citron  
1 orange (ou zeste)  
sel, poivre  
muscade

## Préparation

Préparez et pochez la moelle dans le bouillon. Dans une terrine, cassez les oeufs entiers, râpez un peu de noix de muscade, de l'écorce d'orange, salez et poivrez. Battez. Ajoutez le fromage râpé, la chapelure, la moelle pochée. Malaxez le tout à la spatule jusqu'à ce que les ingrédients soient bien homogènes. La consistance doit être comme celle d'une purée de pommes de terre très ferme. En cas de besoin, ajoutez de la chapelure pour affermir, ou du bouillon pour détendre. Formez des petits cylindres de pâte en appuyant au pilon la pâte à travers une passoire, et laissez-les tomber dans le bouillon en ébullition. Dès que les passatelli remontent à la surface, ils sont cuits. Versez dans la soupière et servez.