

Passatellis au Parmesan Reggiano



Personnes
4 personnes



Temps préparation
25 minutes



Temps de cuisson
25 minutes

Ingrédients

100 g [Parmesan Reggiano](#)
300 g viande de boeuf
à rôtir
1 os à moelle
200 g épinards
80 g chapelure
30 g moelle de boeuf
30 g beurre
2 l eau
4 oeufs
sel, poivre,
muscade

Préparation

Pochez la moelle dans le bouillon. Epluchez, lavez et cuisez les épinards dans une marmite d'eau bouillante salée. Egouttez-les sans les presser, hachez et triturez-les soigneusement. Hachez la chair de boeuf au plus fin calibre, passez-la au tamis avec la moelle. Déposez le tout dans une terrine avec le beurre, la chapelure, le parmesan râpé et les épinards, l'assaisonnement. Mélangez soigneusement le tout. La pâte doit être assez ferme. A l'aide du pilon, faites-la passer à travers la passoire et faites-la tomber dans le bouillon en ébullition. Laissez cuire quelques minutes et, servez en soupière, abondamment assaisonnée de Parmesan râpé.