



CUCINA CON NOI!

Minestrone Leggerezza con passatelli integrali

INGREDIENTI

1 confezione di **Minestrone Leggerezza Orogel**

120 g di Parmigiano grattugiato

sale

120 g di pane integrale grattugiato

3 uova

olio extravergine di oliva



45



4



Facile



Zuppe



Preparazione

- 1** Preparare l'impasto per i passatelli: impastare bene tutti gli ingredienti e controllare il sale, poi avvolgere il panetto di pasta nella pellicola e porlo in frigorifero per 20 minuti.
- 2** Scaldare in una casseruola due cucchiai d'olio extravergine e versare il Minestrone Leggerezza, 2 l di acqua e un pizzico di sale. Cuocere per 20 minuti.
- 3** Passare l'impasto dei passatelli nello schiacciapatate e spremere i passatelli su un tovagliolo pulito.
- 4** Quando il minestrone sarà pronto, cuocervi i passatelli per 3-4 minuti. Servire subito.

