



## PASSATELLI CASERECCI AL SUGO DI VONGOLE

### Ingredienti

150 g di pane grattugiato

3 uova intere

noce moscata

olio extravergine di oliva

150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

1 buccia di limone grattugiata

1 busta di **Sugo alle Vongole Orogel**

prezzemolo



20



4



Facile



Primi Piatti

### Preparazione

1

Per i passatelli: impastare il pane grattugiato, il Parmigiano Reggiano e le uova intere, con noce moscata e buccia di limone grattugiata. Lasciare riposare il composto.

2

In una padella antiaderente con un filo di olio fare sciogliere il sugo alle vongole.

3

Cuocere i passatelli in abbondante acqua salata, colarli e condirli con il sugo di pesce.

4

Decorare con foglioline di prezzemolo.