



#### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

##### PASSATELLI

Tempo di cottura: 1 minuto  
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 25 %  
Porzioni per cartone (1,5 Kg): 13

##### SUGGERIMENTI E CONSIGLI

La tradizione vuole i Passatelli serviti  
in brodo di cappono; in realtà que-  
sto prodotto si sposa bene anche  
con sughi di mare e terra.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Passatelli

## PASSATELLI *con* CREMA DI MELANZANE *e* SARDONCINI DELL'ADRIATICO

**440 g di Passatelli**  
**350 g di melanzane pelate**  
**2 spicchi d'aglio**  
**150 g di olio extravergine di oliva**  
**300 g di sardoncini senza spine**  
**2 cucchiaini di prezzemolo tritato**  
**1/4 di bicchiere di vino bianco secco**  
**2 pomodori maturi tagliati a dadini**  
**4 ciuffetti di basilico**  
**origano fresco, brodo vegetale**  
**sale, pepe**

Chef Claudio Moras / Ass. Cuochi di Rimini

In una casseruola con poco olio, sale e pepe mettete le melanzane tagliate a dadolini. Se necessario, aggiungete un po' di brodo vegetale. Cuocete fino a ottenere una polpa cremosa. Emulsionate la polpa di melanzane con 50 g di olio, origano, 1 spicchio d'aglio tritato finemente, sale e pepe.

In una padella con altri 50 g di olio rosolate l'altro spicchio di aglio tritato, versatevi quindi i sardoncini, salate e pepate. Bagnate con il vino bianco e spolverate con il prezzemolo. Cuocete per 2 minuti. Cuocete i Passatelli in abbondante acqua bollente salata e colateli.

Preparate il piatto con la purea di melanzane, disponete i Passatelli al centro, formando un nido dove adagerete i sardoncini insieme ai dadini di pomodoro, che precedentemente avrete spellato e privato dei semi.

Completate il piatto con un ciuffetto di basilico nel mezzo e un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto