



I passatelli sono una pasta corta cilindrica (o minestra) con superficie rugosa, diffusa nella provincia di Perugia. **Ingredienti:** pangrattato, grana padano, uova, noce moscata, limone grattugiato, sale.

Lavorazione: gli ingredienti vengono lavorati a mano in un contenitore per alimenti. L'impasto viene poi messo in un'apposita macchina per macinare dalla quale viene estruso a pressione formando dei piccoli cilindri di lunghezza variabile da 1 a 10 cm. circa.

Essendo un prodotto fresco, va conservato al massimo 2/3 giorni a temperatura di circa 4°C, su vassoi di plastica per alimenti.