

## *Recettes de Mariana, (la maman de Serge Chambon)*

### 1 - Les passatelli (soupe de pain sec) en romagnole les « Pasadèn » (quantités pour 6 personnes)

150 grammes de pain sec  
200 grammes de parmesan + 100 grammes pour servir  
4 oeufs  
50 grammes de moelle de boeuf (reste d'un pot au feu)  
2 litres de bouillon de pot au feu de la veille, sinon 4 KUB dans 2 litres d'eau.  
Sel, poivre, et beaucoup de muscade (noix)

Le Plus : l'appareil pour former les «vermicelles» photo ci-dessous à gauche(et dont on ignore le nom) sinon un presse purée classique , ou un moulin à légumes!



=====



Réduire les croutes de pain en miettes.

Râper le parmesan, mélanger au pain.

Ajouter les oeufs, la moelle (sinon 50 grammes de beurre) et pétrir le tout pour former une boule bien homogène, sel, poivre et beaucoup de muscade

Laisser reposer 10 minutes à température ambiante.

Former les Passatelli, les jeter dans le bouillon bouillant, dès qu'ils remontent à la surface, c'est prêt (2 minutes environ)

Servir la soupe bien chaude, avec le reste du parmesan.

)00000000000000(



## 2 - Ragù

(sauce pour accompagner toutes les pâtes)

1 verre d'huile d'olive

3 carottes, 3 ou 4 branches de céleri

500 grammes de gésiers et foies de volaille

500 grammes de coulis de tomate ou concentré dilué dans du bouillon de viande  
sel, poivre, muscade et parmesan à volonté.

=====

Dans l'huile chaude, faire revenir les légumes émincés, puis les viandes coupées en petits morceaux et débarrassées de leurs nerfs, peaux, filaments.... quand tout est bien doré ajouter le coulis de tomate. Saler, poivrer, et muscade selon le goût.

Laisser mijoter 40 minutes à feu doux, verser sur des pâtes.

n.b. Serge insiste sur le choix du Parmesan : ne pas prendre du « Grana » qui vient de Lombardie, mais bien du « Regiano » qui vient d'Emilie Romagne

)0000)000(