

Passatelli di Nonna Ancella



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 5m

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait

La recette de passatelli de la grand-mère paternelle de Massimo Bottura, Nonna Ancella — pâte modénaise traditionnelle faite de chapelure, parmesan et œufs, poussée à travers une presse-purée directement dans le bouillon de poule. Quatre ingrédients principaux, dix minutes de préparation, une minute de cuisson. Plat hivernal, réconfortant, parfait pour récupérer du pain rassis. Bottura la cuisine dans sa MasterClass et l'a popularisée pendant le confinement avec sa série Kitchen Quarantine.

italienne / Émilie-Romagne

INGRÉDIENTS

☐ chapelure fine, pain blanc sec
finement râpé, surtout pas industrielle

150 g

☐ parmigiano reggiano rape,
idéalement 24 mois minimum

100 g

☐ noix de muscade, une pincée,
fraîchement râpée

☐ zeste de citron, une pincée,
fraîchement râpé

☐ œufs, entiers, à température ambiante 3

☐ bouillon de poule, maison de préférence, 1 l
ou @bouillon de chapon{1%L} pour la version
la plus authentique

☐ parmigiano reggiano rape

PRÉPARATION

— Préparation de la pâte —

1. Dans un saladier, mélanger chapelure fine, parmigiano reggiano rape, noix de muscade et zeste de citron.
2. Ajouter œufs et **mélanger à la main** jusqu'à former une **boule lisse et homogène**. La pâte doit être ferme mais souple, ni trop sèche ni trop collante.

****Ajustements de texture**** : si trop sèche, ajouter quelques gouttes de bouillon ou un peu d'œuf battu ; si trop humide, rajouter un peu de chapelure. La pâte de Bottura n'est jamais mesurée à la lettre — elle se règle à la sensation. Nonna Ancella aurait dit « il faut que ça tienne dans la main sans coller ».

— Bouillon —

3. Porter bouillon de poule à **frémissement franc** dans une grande casserole. Saler si besoin (le parmesan dans la pâte sale déjà beaucoup).

— Fromage et cuisson —

4. Placer la pâte dans un **presse purée a gros trous** (*ferro per passatelli* en Italie, ou à défaut un presse-purée domestique aux trous d'environ 4-5 mm).

5. Presser ****directement au-dessus du bouillon frémissant****, couper les passatelli avec une *lame de couteau* à environ 4-5 cm de long quand ils sortent.
6. Cuire *1 minute* — ils sont prêts dès qu'ils ****remontent à la surface****.

*****Le moment-clé** : ne pas surcuire. Bottura insiste — au-delà d'1 minute, les passatelli se délitent et le bouillon devient trouble. La texture doit rester *tendre mais avec mâche*, presque comme une grosse vermicelle dodue.***

— **Service** —

7. Répartir les passatelli dans des bols chauds avec ****généreusement de bouillon**** (le plat est une soupe-pasta, pas une pasta égouttée). Râper un peu de *parmigiano reggiano* *rapeau-dessus* au service.

*****Conservation** : se mange immédiatement. La pâte crue se garde 24 h emballée filmée au réfrigérateur, mais perd en texture après. Le bouillon se prépare la veille.***

traditionnel