

Recipe
Recept
Rezept
Recette
Ricetta
Receta
Receitas
Przepis
Recept
Рецепт



en Italian soup pa sta passatelli in chicken bouillon, 4 portions

150 g grated parmesan cheese, 175 g breadcrumb, 4 eggs, a touch of nutmeg, salt, pepper

Make a paste from parmesan cheese, breadcrumbs, eggs and spices and leave it for a while. Insert paste into masher and push through the disk with large holes into the boiling chicken bouillon. Keep boiling and serve as an excellent substantial soup.

cs Italské polévkové těstoviny passatelli v kuřecím vývaru, pro 4 osoby

150 g strouhaného parmazánu, 175 g strouhanky, 4 vejce, špetka muškátového oříšku, sůl, pepř

Z parmazánu, strouhanky, vajec a koření připravte těsto a nechtejте odpočinout. Vložte do mačkadla a stiskem rukojeti protlačte diskem s většími otvory do vroucího kuřecího vývaru. Povařte a podávejte jako vynikající sytou polévku.

de Italienische Suppeneinlage Passatelli in der Hühnerbrühe, für 4 Personen

150 g geriebener Parmesankäse, 175 g Semmelbrösel, 4 Eier, Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Parmesankäse, Semmelbrösel, Eier und Gewürz zum Teig verarbeiten und ruhen lassen. In die Presse einlegen, die Handgriffe zusammendrücken und durch die Scheibe mit größeren Löchern in die kochende Hühnerbrühe pressen. Aufkochen und als hervorragende sättigende Suppe servieren.

fr Pâtes italiennes pour les potages passatelli en bouillon de poule, pour 4 personnes

150 g de parmesan râpé, 175 g de chapelure, 4 œufs, noix de muscade, poivre, sel

Préparer une pâte avec le parmesan, la chapelure, les œufs et les épices et la laisser reposer. Placer dans l'appareil muni du disque avec les grands orifices et appuyer sur la poignée. Presser les pâtes directement dans le bouillon en ébullition. Laisser cuire avant de servir un potage bien nourrissant.

it Ricetta Italiana, passatelli in brodo di pollo, 4 porzioni

150 g formaggio parmigiano grattugiato, 175 g impanatura, 4 uova, un pizzico di noce moscata, sale, pepe

Preparare l'impasto con formaggio parmigiano grattugiato, impanatura, uova e spezie e lasciarlo riposare. Inserire l'impasto nello schiacciapastate e premere attraverso il disco con fori larghi lasciando cadere i passatelli direttamente nel brodo di pollo. Lasciare bollire e servire. Eccellente zuppa.

es Sopa italiana de pasta passatelli con pollo, 4 raciones

150 g queso parmesano rallado, 175 g pan rallado, 4 huevos, una pizca de nuez moscada, sal, pimienta

Prepare una masa con el queso, el pan rallado, los huevos y las especias y déjela reposar. Introduzca la masa en el prensa patatas y empuje a través del disco con agujeros grandes hasta caer en el caldo de pollo hirviendo. Manténgalo hirviendo y sirva una excelente y jugosa sopa.

pt Sopa Italiana passatelli com caldo de galinha, 4 porções

150 g de queijo parmesão ralado, 175 g de pão ralado, 4 ovos, uma pitada de noz moscada, sal, pimenta

Faça uma pasta com o queijo parmesão, a noz moscada, os ovos e as especiarias e reserve por uns momentos. Coloque a pasta no Esmagador de batatas e massa com o disco dos buracos largos e passe-a para o caldo de galinha a ferver. Deixe ferver e sirva como uma excelente e nutritiva sopa.

pl Włoski makaron do zup passatelli w wywarze z kurczaka, porcja dla 4 osób

150 g tartego parmezanu, 175 g bułki tartej, 4 jaja, odrobina gałki muszkatołowej, sól, pieprz

Z parmezanu, bułki tartej, jaj i przypraw wymieszać ciasto i na pewien czas odłożyć na bok. Następnie ciasto włożyć do wyciskacza i przez naciskanie na rękojeść przecisnąć je poprzez tarczę z większymi otworami do gotującego się wywaru z kurczaka. Zagotować i serwować znakomitą i pożywną zupę.

sk Talianske polievkové cestoviny passatelli v kuracom vývare, pre 4 osoby

150 g strúhaného parmezánu, 175 g strúhanky, 4 vajcia, štipka muškátového oriešku, soľ, korenie

Z parmezánu, strúhanky, vajec a korenia pripravte cesto a nechajte odležať. Vložte do lisu a stlačením rukoväte pretlačte diskom s väčšími otvormi do vriaceho kuracieho vývaru. Povarte a podávajte ako vynikajúcu sýtu polievku.

ru Итальянские суповые макароны passatelli с куриным бульоном, 4 порции

150 г тертого пармезана, 175 г сахарной муки, 4 яйца, щепотка мускатного ореха, соль, перец

Из пармезана, сахарной муки, яиц и специй приготовьте тесто и оставьте постоять. Поместите его в пресс для теста и нажатием ручки продавите через диск с большим диаметром отверстий в кипящий куриный бульон. Сварите и подавайте как вкусный сытный суп.