**[Preparazione del Pastoncino](http://ciupy86.blogspot.com/2007/10/preparazione-del-pastoncino.html)**

Oggi ho preparato del buon pastoncino fatto in casa di cui i miei piccoli ne vanno matti!

**Ingredienti**:

- 2 uova

- estrusi

- pavesini

**Preparazione**:



Mettere le uova in una pentolina piena d'acqua e farle bollire a fuoco lento per 12 - 15 minuti. Nel frattempo mettere nel tritatutto gli estrusi e i pavesini fino a quando il tutto non assume un aspetto farinoso.

[](http://1.bp.blogspot.com/_w9Tb8z9HISs/RxyvyOAWk9I/AAAAAAAAAB8/jODMw53q_oU/s1600-h/HPIM2266.JPG)  
Passati i dodici minuti prendere le uova, lasciare che si raffreddano un pò e iniziate a togliere il guscio. Un metodo molto pratico è quello di sgusciare solo un estremità dell'uovo e poi di prendere attraverso quel buco il tutto con l'aiuto di un cucchiaino. Posizionare il contenuto dell'uovo dentro un piattino e con l'aiuto di una forchetta scomporre tutto fino a che non si forma una sorta di "pappetta".  
  
[](http://2.bp.blogspot.com/_w9Tb8z9HISs/RxyxBeAWk-I/AAAAAAAAACE/ay-vZ2MQCkA/s1600-h/HPIM2268.JPG)  
Iniziate pian pianino mentre forchettate a mettere un pò di farina di estrusi e pavesini, poca per volta, fino a che vi è possibile in modo da omogeneizzare l'impasto.  
Una volta finito, prendere con le mani un pugnetto scarso di pastoncino e preparate una polpetta. Proseguire fini a quando finite tutto il pastoncino.  
  
[](http://1.bp.blogspot.com/_w9Tb8z9HISs/RxyyFOAWk_I/AAAAAAAAACM/I0WTi3jZI48/s1600-h/HPIM2280.JPG)Normalmente dovrebbero venirvi per ogni uovo circa 3-4 polpette. Ora una volta che il pastoncino si raffredda potete mettere le varie polpette in bustine da frigo e conservarle nel freezer. Così ogni volta che ne avrete bisogno potete scongelarne una per volta.  
Preferisco somministrare il pastoncino quasi esclusivamente **nel periodo della cova** ed ogni tanto come leccornia perchè **altamente proteico**.  
I miei inseparabili lo adorano specialmente appena fatto quando è ancora un pò caldino.