



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cappelletti all'emiliana



4 Persone

primi Categoria

difficile Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **mattarello, pentola, padella**

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 3 uova
- sale
- 50 gr vitello
- 50 gr prosciutto crudo
- 50 gr polpa di maiale
- 50 gr polpa di manzo
- 50 gr di burro
- parmigiano reggiano grattugiato
- pangrattato
- noce moscata
- sale
- brodo di carne
- ragu di carne

Preparazione Cappelletti all'emiliana

Passo 1.

Formate una fontana con la farina ed aggiungetevi le uova ed un pizzico di sale.

Passo 2.

Mescolate bene l'impasto finchè risulta molto liscio.

Passo 3.

Fate riposare l'impasto ricoperto da pellicola.

Passo 4.

Tritate insieme la carne, e fatela rosolare nel burro.

Passo 5.

Unite il parmigiano grattugiato, un po' di pangrattato, un mestolo di brodo di carne, sale e noce moscata.

Passo 6.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile con il mattarello ritagliate dei quadratini di 4 cm di lato.

Passo 7.

Ponete al centro di ogni quadratino un cucchiaino di ripieno.

Passo 8.

Chiudete i quadratini a triangolo; unite i due vertici del triangolo in basso, quindi rigirate verso l'esterno il vertice alto.

Passo 9.

Fate cuocere i cappelletti in acqua salata o brodo di carne e condite con il ragu di carne.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)