



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

## ***Cappelletti alla bolognese***



**4** Persone

**primi** Categoria

**difficile** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **mattarello, pentola, padella**

## **Ingredienti**

- 300 gr di farina
- 3 uova
- sale
- 200 gr di lonza di maiale
- 200 gr di petti di cappone
- 2 uova
- 50 gr di ricotta
- parmigiano reggiano
- olio extravergine d'oliva
- 50 gr di burro
- la scorza di un limone
- salvia
- rosmarino
- noce moscata
- sale
- brodo di cappone

## **Preparazione Cappelletti alla bolognese**

### **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.**

Tagliate il petto di cappone ed il maiale a pezzetti.

### **Passo 5.**

Fate rosolare la carne in olio e burro.

### **Passo 6.**

Aggiungete salvia e rosmarino, quindi fate cuocere per qualche minuto.

### **Passo 7.**

Tritate la carne, unite le uova, la ricotta, il parmigiano grattugiato, la scorza di limone grattugiata, sale e

noce moscata.

### **Passo 8.**

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

### **Passo 9.**

Ponete al centro di ogni quadratino un cucchiaino di ripieno.

### **Passo 10.**

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

### **Passo 11.**

Fate cuocere i cappelletti nel brodo di cappone e servite con abbondante parmigiano grattugiato.

#### **Note**

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