



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

Cappelletti di magro romagnoli



4 Persone

primi Categoria

difficile Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **mattarello, pentola, ciotola**

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 3 uova
- sale
- 120 gr di formaggio morbido
- 120 gr di ricotta
- 2 uova
- 60 gr di parmigiano grattugiato
- sale
- noce moscata
- brodo di cappone

Preparazione Cappelletti di magro romagnoli

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.

Amalgamate gli ingredienti per il ripieno in una ciotola.

Passo 5.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile con il mattarello.

Passo 6.

Formate una fila di palline di ripieno con un cucchiaino.

Passo 7.

Ripiegate la pasta a metà per chiudere all'interno il ripieno, quindi ritagliate dei quadratini di qualche

centimetro.

Passo 8.

Fate cuocere i cappelletti nel brodo di cappon 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>)