



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

Cappelletti pasticciati



4 Persone

primi Categoria

difficile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **mattarello, padella, mixer, pentola**

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 3 uova
- sale
- 300 gr di petto di tacchino
- 300 gr di lonza di maiale
- 50 gr di ricotta
- 50 gr di crescenza
- 50 gr di parmigiano reggiano
- burro
- olio extravergine d'oliva
- noce moscata
- salvia
- sale
- pepe
- ragù di carne
- 200 gr di panna da cucina
- burro
- parmigiano reggiano

Preparazione Cappelletti pasticciati

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 la carne a pezzetti e fatela rosolare con burro e salvia.

Passo 5.

Salate e pepate.

Passo 6.

Frullate la carne insieme alla ricotta ed alla crescenza.

Passo 7.

Unite il parmigiano e la noce moscata e mescolate il tutto.

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.

Sciogliete il burro in una padella e fatevi amalgamare il ragu con la panna.

Passo 12.

Fate cuocere i cappelletti in acqua salata e servite condendo con la salsa preparata.

Note

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