



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

## ***Cappelletti romagnoli***



**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
- brodo di cappone

## **Preparazione Cappelletti 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.**

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 nel brodo di cappon e serviteli con 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>)