



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

## *Cappelletti mantovani*



**4** Persone

**Primi** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **tegame, ciotola, pentola**

I cappelletti sono un tipico piatto della cucina mantovana che per tradizione vengono preparati nei giorni di festa, soprattutto a Natale.

### **Ingredienti**

- 250 gr di farina
- 4 uova
- 100 gr di vitello
- 100 gr di manzo
- 100 gr di maiale
- 1 salsiccia
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- vino bianco
- 1/2 cipolla
- 1 chiodo di garofano
- aglio
- pangrattato
- brodo
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Cappelletti mantovani**

### **Passo 1.**

Fate indorare uno spicchio d'aglio in olio extravergine d'oliva, quindi toglietelo ed aggiungete mezza cipolla tritata e fatela imbiondire.

### **Passo 2.**

Aggiungete vitello, manzo e maiale tagliati in pezzi, la salsiccia sbriciolata ed un chiodo di garofano.

### **Passo 3.**

Fate sfumare con un bicchiere di vino bianco secco e lasciate cuocere per un'ora circa.

### **Passo 4.**

Mettete in una ciotola pangrattato, un paio di cucchiari di brodo di cottura della carne, un uovo e parmigiano ed amalgamate il tutto.

### **Passo 5.**

Tritate le carni ed aggiungetele all'impasto.

### **Passo 6.**

Impastate la farina con le tre uova rimaste in modo da ottenere una pasta molto liscia.

## **Passo 7.**

Stendete la pasta in sfoglie sottili, quindi tagliatela in quadratini.

## **Passo 8.**

Mettete un cucchiaino di impasto in ogni quadratino quindi chiudeteli a triangolo premendo sui bordi in modo che non si aprano in fase di cottura, quindi ripiegate per dargli la tipica forma.

## **Passo 9.**

Fate cuocere i cappelletti nel brodo.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 20/02/2020
- ✓ **Calorie:** 480 a porzione
- ✓ **Rating:** 5,0 (25 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)