

[RЯ]

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

## ***Cappelletti in brodo***



**4** Persone

**primi** Categoria

**difficile** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **una padella, due pentole**

## **Ingredienti**

- 300 gr di farina
- 3 uova
- 100 gr di vitello
- 100 gr di maiale
- 70 gr petto di pollo
- 1 salsiccia
- 70 gr di prosciutto
- 70 gr di mortadella
- 70 gr parmigiano
- 1 uovo
- olio extravergine d'oliva
- noce moscata
- sale
- 1 cappone
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota

## **Preparazione Cappelletti in brodo**

### **Passo 1.**

Preparate il ripieno.

### **Passo 2.**

Fate insaporire le carni di vitello maiale e pollo in una padella con dell'olio.

### **Passo 3.**

Una volta cotte tritatele unendo salsiccia prosciutto e mortadella.

### **Passo 4.**

Aggiungete l'uovo battuto la noce moscata ed il parmigiano.

### **Passo 5.**

Per la pasta mescolate farina ed uova.

### **Passo 6.**

Lavorate la pasta.

### **Passo 7.**

Stendetela con il mattarello in foglie molto sottili.

### **Passo 8.**

Tagliate dei piccoli cerchi in cui metterete il condimento.

### **Passo 9.**

Ripiegate i cappelletti a metà e modellate la tipica forma.

### **Passo 10.**

Per il brodo mettere il cappone la cipolla il sedano e la carota in una pentola con colma d'acqua fredda.

### **Passo 11.**

Fate cuocere per due ore.

#### **Note**

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