

PRIMI PIATTI

Cappelletti all'emiliana

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

400 g di farina bianca

3 uova

sale.

PER IL RIPIENO

40 g di vitello magro

40 g di prosciutto crudo

40 g di polpa magra di maiale

40 g di polpa di manzo

40 g di burro

2 mestoli di brodo di carne

250 g di pangrattato

parmigiano reggiano grattugiato

noce moscata

sale.

PREPARAZIONE

1 Passate al tritacarne le carni. Ponetele in un tegame con il burro a soffriggere.

Lasciate rosolare finché la carne non sia quasi secca. Mettete in una terrina il pangrattato, la carne tolta dal fuoco e mescolate. Se l'impasto risulta troppo asciutto aggiungete del brodo tiepido.

Unite il parmigiano grattugiato, il prosciutto finemente tritato, la nosce moscata grattugiata. Salate. Preparate la sfoglia nel modo classico. Tagliate la pasta a quadrati di circa 3 cm di lato.

Al centro di ognuno disponete un poco di ripieno, ripiegate la pasta a triangolo, girate le due punte attorno all'indice della mano sinistra e unite i due angoli di pasta, premendo bene.

Lessate e condite con il ragù.