

PRIMI PIATTI

Cappelletti alla bolognese

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

200 g di petti di cappone (o pollo)

200 g di lonza di maiale

50 g di ricotta

2 uova

50 g di burro

parmigiano reggiano grattugiato

olio extravergine d'oliva

salvia

rosmarino

1 limone

noce moscata

sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a tocchi non troppo piccoli il petto di cappone, o pollo, e la lonza di maiale. In una padella mettete 20 g di burro e poco olio d'oliva e ponetevi a rosolare le carni. Lasciate cuocere per 5 minuti, dopo aver aggiunto qualche foglia di salvia e un rametto di rosmarino e fate rosolare bene da tutte le parti. Spento il fuoco, lasciate raffreddare. Tritare le carni e ponetele in una terrina aggiungendovi la ricotta schiacciata con una forchetta, il parmigiano grattugiato, la scorza di limone grattugiata. Salate, grattate un po' di noce moscata.

Preparate la sfoglia nel modo classico. Tirate una sfoglia mediamente sottile dalla quale ricaverete dei quadri di 4 cm di lato. Al centro di ognuno, disponete un poco di ripieno, ripiegate la pasta a triangolo, girate le due punte intorno all'indice della mano sinistra e unite i due angoli di pasta premendo bene. Gettateli, per la cottura, in abbondante acqua salata bollente. Dopo circa 10 minuti saranno pronti da servire in tavola, se li volete consumare asciutti.

Se li preferite in brodo, al posto dell'acqua di cottura usate del buon brodo di carne che poi servirete insieme ai cappelletti.