

PRIMI PIATTI

Cappelletti emiliani

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PREPARAZIONE

- 1 Preparare un arrosto con carne di maiale e manzo e aromi, cuocere, lasciare raffreddare, tritare finemente, unire delle uova, abbondante parmigiano reggiano grattugiato. Da parte soffriggere delle foglie di cipolla in burro e quando il burro sarà freddo unirlo al composto di carne, mescolare molto bene, aggiungere un pizzico di sale e abbondante noce moscata. Lasciare riposare al freddo. Preparare la pasta sfoglia con farina e uova, tirate delle strisce di pasta, mettere delle

piccole porzioni di ripieno sulla pasta, piegare la pasta su se stessa, tagliare dei piccolissimi rettangolini e piegarli su se stessi a forma di ombelico e con un bel buco nel centro.

NOTE

La tradizione dice che in un cucchiaino di brodo ci devono stare sei cappelletti!