

PRIMI PIATTI

Cappelletti romagnoli

di: *chocomolly*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA SFOGLIA ALL'UOVO

6 uova

600 g di farina.

PER IL RIPIENO

1 lonza piccola

500 g di ricotta

2 fette di mortadella

1 uovo

sale

pepe

noce moscata

100 g circa di grana.

PREPARAZIONE

1 Cuocere la lonza e tritarla, tritare la mortadella e miscelare tutti gli ingredienti in una

ciotola, amalgamandoli bene.



2 Preparare la sfoglia e tirarla abbastanza sottile.

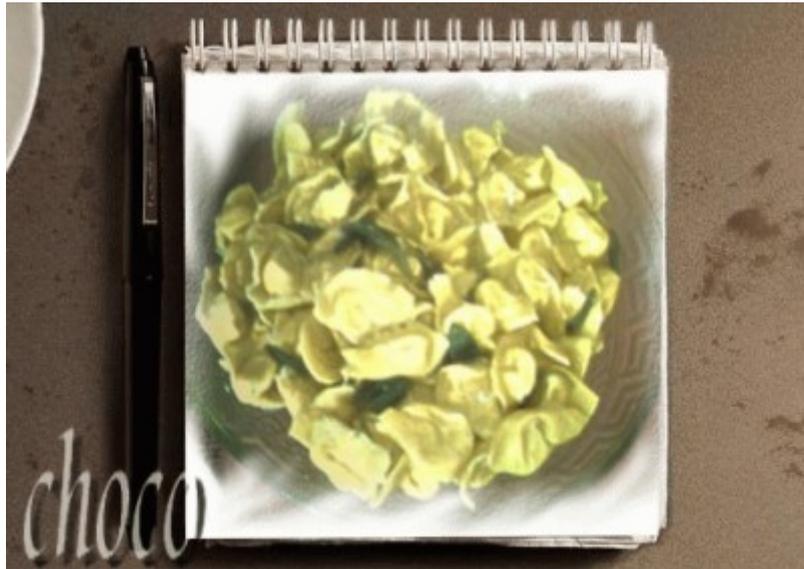
Ricavare dalla sfoglia delle strisce, mettere il ripieno a cucchiaini, distanziando bene i mucchietti.

Tagliare e sigillare il ripieno nella sfoglia piegandola formando i cappelletti.



3 Cuocere i cappelletti e condirli con ragù o con burro e salvia o con panna e prosciutto.

Il modo migliore di gustare i cappelletti è in brodo.



NOTE