

PRIMI PIATTI

Cappelletti romagnoli tradizionali

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

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



I **cappelletti romagnoli** tradizionali sono un piatto tipico della cucina italiana. Da non confondersi con i tortellini, sono grossi perfetti per fare una delle minestre più buone in assoluto. Tempo fa, visto che non c'era tanto benessere erano un pasto di eccellenza, consumato solo ed esclusivamente in giorni speciali e particolari, come le festività natalizie. Oggi sono entrati nelle abitudini comuni ed è molto più facile trovarli a tavola. Provate questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum di cookaround e il vostro successo è garantito.

Se amate la pasta fatta in casa, provate a realizzare anche la [pasta all'uovo](#), perfetta per le tagliatelle!

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 Quando volete realizzare la ricetta dei cappelletti romagnoli tradizionali per prima cosa bisogna 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.

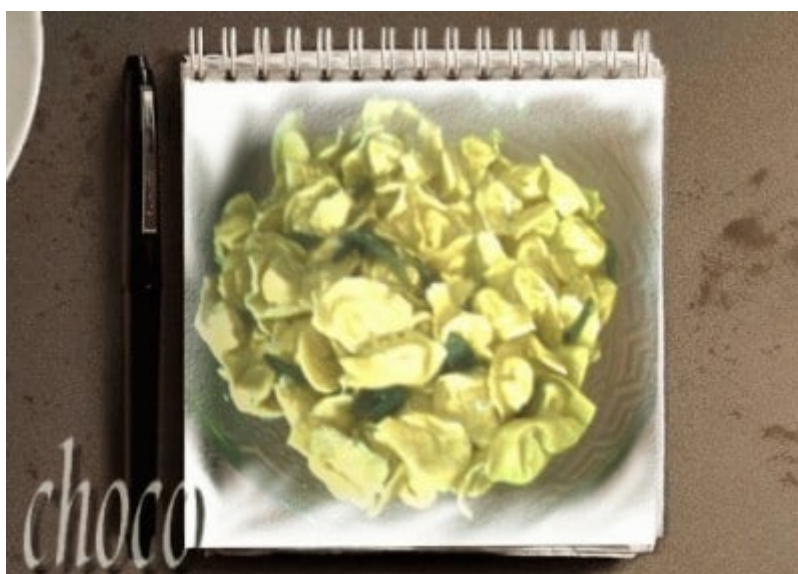
Ricavare dalla sfoglia delle strisce, mettere il ripieno a cucchiaini, distanziando bene i mucchietti.

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

Potrei surgelare i cappelletti che non ho utilizzato?

Sì mettili su un vassoio e metti in freezer.

Che brodo devo usare?

Va bene sia il brodo di carne che quello di gallina.

Quanto tempo prima li posso preparare?

Puoi farli anche il giorno prima per il giorno dopo.