

PRIMI PIATTI

## Cappelletti in brodo: il piatto tradizionale delle feste

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto elevata](#)    PREPARAZIONE: [120 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **cappelletti fatti in casa** sono una delizia natalizia. Scopri come prepararli con **ripieno di carne** e servirli in un **brodo caldo e saporito**.

SALE FINO 1 presa

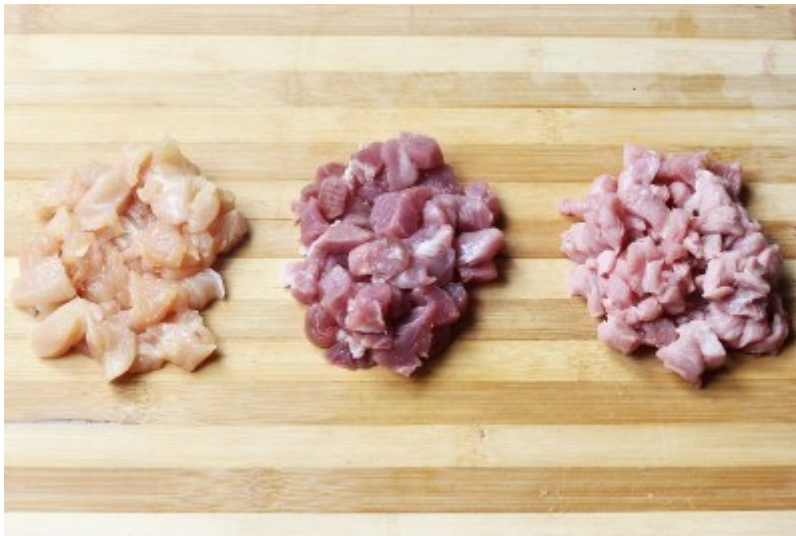
TUORLO D'UOVO 1

## INGREDIENTI PER LA COTTURA DEI CAPPELLETTI

BRODO DI CARNE 2 l

### COME FARE I CAPPELLETTI IN BRODO

- 1 Con un coltello ben affilato, taglia la carne a dadini piccoli, su un tagliere. Sciogli il burro in una padella ampia e aggiungi la carne, falla rosolare a fiamma vivace, rigirandola spesso con un cucchiaino di legno in modo da cuocerla in modo uniforme. Insaporisci con il sale e noce moscata grattugiata, dopo 10 minuti la carne è pronta.





- 2 Trasferisci la carne nel robot da cucina, aggiungi il tuorlo d'uovo, il parmigiano grattugiato e trita il tutto. Trasferisci il ripieno in una ciotola, copri con pellicola trasparente e riponi in frigorifero a riposare.



**3** Sulla spianatoia versa la farina, forma un buco al centro e sgusciaci le uova, il sale e l'olio.

Inizia a sbattere le uova al centro raccogliendo un pochino di farina man mano che lavori, poi inizia a d impastare energicamente con le mani, quando avrai ottenuto un bel panetto liscio ed omogeneo coprilo con pellicola trasparente per alimenti e lascia riposare la pasta per 30 minuti a temperatura ambiente.





- 4 Trascorso il tempo di riposo della pasta, stendila utilizzando la macchinetta sfogliatrice, parti tagliando un pezzetto dal panetto (il restante avvolgilo sempre in modo che non si secchi), inizia a stendere il pezzetto partendo dallo spessore più largo, ripiega la prima volta i due lembi di pasta stesa verso il centro poi procedi a farla passare tra i rulli che stringerai sempre di più fino ad ottenere una sfoglia sottile ed elastica.

Disponi le sfoglie sulla spianatoia e ricava con una rotella tagliapasta dei quadratini di 4 cm.





- 5** Farcisci ogni quadratino con una nocciolina di ripieno posta al centro di ogni quadrato, piega a triangolo la pasta, pressa leggermente con i polpastrelli in modo da sigillare la sfoglia farcita, prendi i triangoli dai due lembi opposti e chiudili intorno al dito premendo leggermente per unire bene la pasta, il lembo opposto tende a rialzarsi formando così il tuo cappelletto, adagia i cappelletti su una spianatoia leggermente infarinata e procedi

così fino a terminare tutti gli ingredienti.

Cuoci i cappelletti nel brodo di carne bollente, il tempo di cottura è di 5 - 6 minuti, appena pronti trasferiscili nelle fondine ed assaporali in tutta la loro bontà.





## CAPPELLETTI FATTI IN CASA: RICETTA CLASSICA PER IL BRODO

I **cappelletti in brodo** rappresentano uno dei piatti più amati della tradizione italiana, perfetti per il [pranzo di Natale](#) o altre festività invernali. Realizzati con una pasta fresca ripiena di carne e serviti in un caldo [brodo di capponne](#), questi cappelletti uniscono sapori tradizionali e genuini, portando a tavola una ricetta che conquista sempre. Prepararli richiede un po' di tempo, ma il risultato vale ogni minuto speso!

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere cappelletti perfetti, sigilla bene i bordi della pasta per evitare che si aprano in cottura. Puoi personalizzare il ripieno sostituendo il cappone con pollo o tacchino. Non buttare gli avanzi di brodo: usalo per altre preparazioni come risotti o zuppe. Se ti avanzano cappelletti crudi, congelali subito su un vassoio infarinato per averli pronti all'occorrenza.

## CONSERVAZIONE

I cappelletti in brodo possono essere conservati in frigorifero per 2-3 giorni, coperti con pellicola trasparente.

Se li prepari in anticipo, congelali crudi disponendoli su un vassoio, quindi trasferiscili in sacchetti per alimenti una volta induriti.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Tortellini: un altro classico delle festività.

Lasagne alla bolognese: un piatto ricco e saporito.

Passatelli in brodo: un'alternativa rustica e deliziosa.

Cannelloni ripieni di carne: per un pranzo della domenica speciale.