

PRIMI PIATTI

Cappelletti di magro romagnoli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **Cappelletti di magro romagnoli** sono così definiti "di magro" perchè il loro ripieno non prevede l'utilizzo di carne, ma formaggi quali squacquerone, ricotta ed il parmigiano reggiano.

Come per tutte le **ricette** molto radicate nel territorio, ogni zona, città, quartiere e famiglia, ha la sua variante: Questa è la variante che più ricorda quelli che si fanno nelle zone di **Faenza** e **Forlì**.

Insieme alla ricotta, si possono utilizzare **Squacquerone, Stracchino o Ravigliolo** a seconda della reperibilità degli stessi.

Oggi ti guidiamo nella realizzazione della **ricetta** con il passo passo per fare i **cappelletti di magro**, prova a farli, verranno ottimi!

Sicuramente ti starai chiedendo: quali sono le differenze tra cappelletti e tortellini? Si differenziano principalmente per due motivi, il ripieno e la chiusura!

Vai a vedere anche la nostra ricetta dei tortellini, rimarrai piacevolmente sorpreso!

Gustali con un ottimo brodo di cappone o con il ragù !

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

UOVA 4

PER IL RIPIENO

SQUACQUERONE 200 gr

RICOTTA 70 gr

PARMIGIANO REGGIANO 150 gr

UOVA 1

NOCE MOSCATA

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE
mezzo -

PER SERVIRE

BRODO DI CARNE abbondante caldo -

PREPARAZIONE

1 Per realizzare i cappelletti di magro romagnoli, parti dalla preparazione della pasta fresca: Su una spianatoia versa la farina e forma la fontana con la mano.

Versa al centro le uova e con un coltello o una forchetta comincia a mescolare le uova incorporando la farina poco a poco.

Una volta che le uova non risultano più liquide, comincia ad impastare con le mani fino ad ottenere un impasto ben formato.

Quando l'impasto risulta quasi completamente liscio, coprilo con una ciotola e lascialo riposare per circa 1 ora.





2 Intanto prepara il ripieno: unisci in una ciotola lo squacquerone, la ricotta e l'uovo, aggiungi una grattata di noce moscata e la buccia di mezzo limone.

Mescola fino ad amalgamare poi aggiungi il parmigiano in due riprese per evitare grumi.

Copri con pellicola e lascia riposare in frigorifero per almeno 1 h.







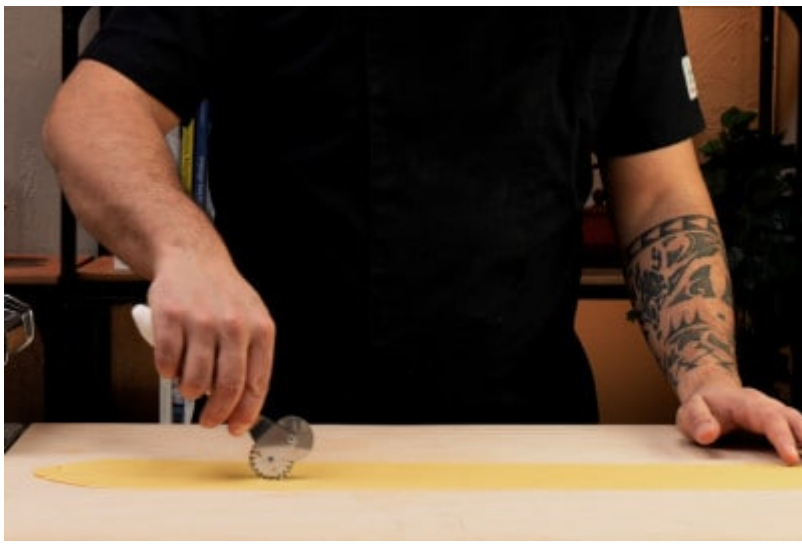
3 Taglia un piccolo pezzo di impasto e il resto tienilo coperto per non farlo seccare.

Lavora il pezzo di impasto con le mani brevemente, poi tiralo con la sfogliatrice, stringendo i rulli ad ogni passaggio. Io nella mia macchina mi fermo alla terzultima posizione.

Con una rotella taglia pasta dentata, rifila i bordi e ottieni prima delle strisce, poi dei quadrati di 4 cm di lato.

Mi raccomando, stendi poca sfoglia alla volta e copri sempre quella che non stai usando con un sacchetto per non farla seccare.





- 4 Copri metà della sfoglia stesa con un sacchetto di plastica per non farla seccare, poi posiziona mezzo cucchiaino di ripieno al centro di ogni quadratino.

Una volta che ha distribuito il ripieno, comincia a chiedere i cappelletti.

Avvicina due angoli in modo da ottenere un triangolo e sigilla bene i bordi premendo con la punta delle dita.

Poi senza girare i lembi o piegarli in nessun modo, avvicinali e sovrapponili tra di loro, Schiacciai per attaccarli e procedi con tutti gli altri cappelletti.





- 5 Man mano che li chiudi, lasciali asciugare brevemente sulla spianatoia, poi una volta che sono tutti pronti, disponili su un canovaccio leggermente infarinato e mettili a congelare in freezer, oppure utilizzali freschi.

Cuoci i cappelletti di magro romagnoli in brodo o servili con un buon ragù.



