

PRIMI PIATTI

Cappelletti di magro romagnoli

di: *Cookaround*

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** sono così definiti perchè il loro ripieno non prevede l'utilizzo di carne, alimento che un tempo purtroppo non era così facilmente disponibile come, invece, lo poteva essere la ricotta ed il parmigiano reggiano. Realizziamoli insieme e fateci sapere.

Ecco il passo passo per fare i cappelletti di magro, provate a farli, verranno ottimi!

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

UOVA 4

PER IL RIPIENO

STRACCHINO 130 gr

RICOTTA 130 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

UOVA 2

SALE

PER SERVIRE

BRODO DI CARNE abbondante caldo -

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i cappelletti di magro romagnoli, partite dalla preparazione della pasta fresca: riunite in una scodella la farina, in un'altra scodella rompete e sbattete le uova, quindi unite le uova sbattute alla farina e iniziate ad amalgamare i due ingredienti.





- 2 Trasferite il composto di uova e farina, sul piano di lavoro e lavoratelo bene con le mani, in modo tale da ottenere un'impasto omogeneo, liscio e compatto. Formate una palla con l'impasto, avvolgetelo con della pellicola e mettetelo a riposare per almeno mezz'ora in frigorifero.





3 Mentre l'impasto per la pasta fresca stà riposando in frigorifero, occupatevi della preparazione del ripieno dei cappelletti di magro romagnoli: raccogliete in una ciotola lo stracchino e unite ad esso la ricotta; amalgamate bene gli ingredienti tra di loro, poi insaporite il composto di stracchino e ricotta con una generosa manciata di parmigiano reggiano grattugiato, un'abbondante spolverata di noce moscata e un pizzico di sale.





4 Aggiungete al composto di stracchino e ricotta anche un uovo, mescolate e fate incorporare bene l'uovo agli altri ingredienti.





- 5** Il ripieno per i cappelletti è pronto, non resta altro che stendere la pasta e confezionare i cappelletti di magro romagnoli. Prendete la pasta fresca, porzionatela e infarinatela leggermente. Con l'aiuto della macchinetta stendi-pasta, stendete le sfoglie di pasta, ricordandovi di partire sempre dalla misura più larga della macchinetta, per poi ridurla ad ogni passaggio, questi passaggi conferiranno alla sfoglia una maggiore elasticità. Naturalmente a vostro gusto lo spessore della pasta, un consiglio però: essendo pasta ripiena cercate di farla il più sottile possibile.





6 Una volta ricavate le sfoglie di pasta, con un coppa pasta rotondo, ricavate dei dischi. Al centro di ogni disco, mettete un piccola porzione di ripieno.





- 7** Inumidite leggermente, con le dita il bordo del disco rimasto libero dal ripieno, questo farà da collante e vi permetterà di chiudere e sigillare con più facilità i cappelletti. Ripiegate su stesso il disco di pasta ripieno formando una mezza luna e, sigillate bene la pasta; durante questa operazione cercate di fare uscire il più possibile, l'aria dall'interno del cappelletto, in modo tale da evitare il più possibile la rottura della pasta, durante la cottura.





- 8 Unite e sigillate bene i lati della mezza luna di pasta, poi ripiegate leggermente all'esterno la parte superiore del cappelletto. I cappelletti di magro romagnoli sono pronti.





- 9 Tuffate i cappelletti nel brodo di carne bollente, che avrete preparato in precedenza. Lasciate cuocere per pochi minuti, una volta risaliti a galla, sono pronti per essere serviti.

Serviteli con abbondante brodo caldo.



