PRIMI PIATTI

Cappelletti in brodo di cappone

LUOGO: Europa / Italia / Marche

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

1 costa di sedano.

Preparazione

1 Ripieno. Si comincia con la preparazione della farcitura: cuocere in una padella tutte le carni a pezzetti e farle insaporire; aggiustare di sale e pepe. Quando saranno cotte, farle raffreddare e passarle due volte al tritacarne.

Al secondo passaggio, macinarci insieme salsiccia e prosciutto, ai quali, nella ricetta tradizionale, si aggiungevano anche 100 g di cervello. Raccogliere l'impasto nella padella di cottura per far assorbire a freddo il sugo rimasto sul fondo. Unire le uova, il parmigiano, la noce moscata.

Pasta. Preparare la pasta unendo le uova alla farina; farla riposare prima di stenderla. Tagliarla a piccoli cerchi con un bicchierino da liquore oppure a quadri di cm 3,5 circa di lato.

Mettere l'impasto al centro d'ogni quadretto o cerchietto di pasta, ripiegare a metà, chiudere bene i lembi quindi unire le punte, dare la caratteristica forma e lasciarli asciugare sulla tela.

Per una porzione, di norma, se ne considerano almeno 20 a testa.

Brodo. Il brodo ha un sapore ed un profumo unici che si ottengono con l'utilizzo di capponi ruspanti.

Si prepara immergendo il cappone in acqua fredda e portandola ad ebollizione insieme con una cipolla, una carota e un pezzetto di sedano. La preparazione del brodo avviene il giorno precedente affinché durante la notte la parte grassa possa solidificare nella pentola riposta in frigorifero o all'esterno, e possa essere asportata il mattino dopo per rendere il brodo più digeribile.