

PRIMI PIATTI

Cappelletti pasticciati

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

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



300 g di ragù di carne

200 g di panna da cucina

una noce di burro

50 g di parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto e lasciatelo riposare. Nel frattempo scaldare in padella il burro con foglie di salvia e fatevi rosolare la lonza e il tacchino tagliati a fettine con sale e pepe. A cottura ultimata, tagliate la carne a pezzetti e frullatela insieme a crescenza, parmigiano, ricotta, sale, pepe e noce moscata. Tirate la pasta con il matterello e disponete il ripieno a distanze regolari, aiutandovi con un cucchiaino, in modo che vengano a trovarsi al centro di quadrati di circa 4,5 cm di lato, che taglierete con la rotella. Ripiegate ogni quadrato a triangolo e arrotolateli attorno al mignolo e sigillateli con la pressione del pollice.

Scaldare il burro in una padella abbastanza capiente ed aggiungetevi il ragù e la panna. Mescolate e lasciate scaldare qualche minuto. Nel frattempo lessate i cappelletti in abbondante acqua salata e man mano che vengono a galla, scolateli con una ramaiola e passateli nella padella con il ragù e la panna. Spolverate con il parmigiano e servite i cappelletti caldi.