

PRIMI PIATTI

Cappelletti pasticciati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LA PASTA

300 g di farina bianca

3 uova.

PER IL RIPIENO

300 g di lonza di maiale

350 g di petto di tacchino

60 g di crescenza

60 g di ricotta

50 g di parmigiano grattugiato

una noce di burro

noce moscata

qualche foglia di salvia

sale

pepe

olio.

PER IL CONDIMENTO

300 g di ragù di carne

200 g di panna da cucina

una noce di burro

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto e lasciatelo riposare. Nel frattempo scaldate 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.

Scaldate 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.