

PRIMI PIATTI

Cappelletti romagnoli in brodo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

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



Che buoni sono i **cappelletti romagnoli in brodo!**

Piccoli e gustosissimi fagottini di pasta ripieni di formaggio e salumi, vi delizieranno di certo. Questo piatto è famoso in tutto il mondo e di certo è difficile trovare qualcuno a cui non piacciono. La loro realizzazione non è difficile, vi basterà avere un po' di manualità e seguire i consigli della nostra cook che ha voluto lasciarci la ricetta di famiglia sul forum.

Se avete invece dimestichezza con le paste ripiene, provate anche i [ravioli di melanzane](#): favolosi!

bistecca e doppione)

prezzemolo

sale

pepe

1 puntina di conserva di pomodoro

1 dado.

PREPARAZIONE

- 1 La prima cosa da fare per realizzare la ricetta dei cappelletti romagnoli in brodo è quella di cuocere la lonza e tritarla, tritare la mortadella e, nella ciotola, aggiungere gli altri ingredienti, quindi mescolare bene.



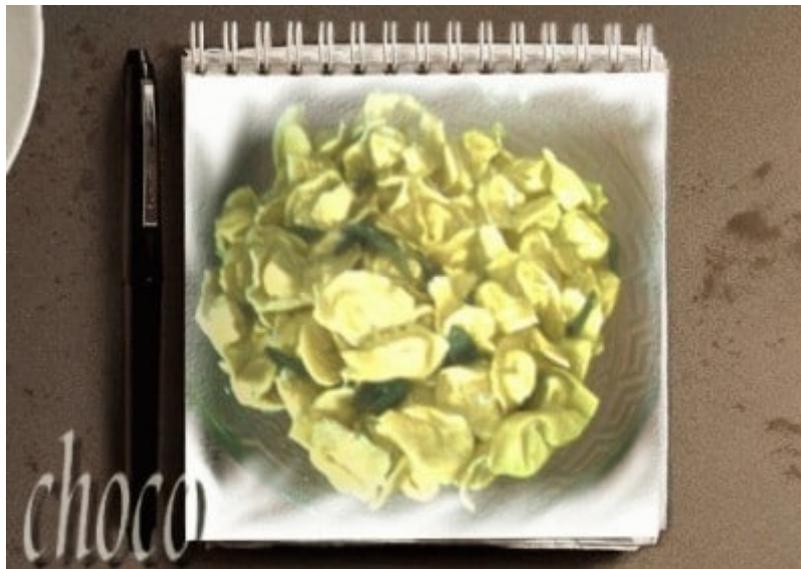
- 2 E' possibile preparare il ripieno con anticipo per far sì che s'insaporisca bene.

Preparare la sfoglia e tirarla abbastanza sottile, poi tagliarla, farcirla e piegarla a mo' di cappelletti.



3 Cuocerli e condirli con ragù o con burro e salvia o con panna e prosciutto.

Tradizionalmente si servono in brodo.



4 Per realizzare il brodo, mettere una pentola con dell'acqua e tutte le verdure sul fuoco e, prima che raggiunga il bollore, aggiungere la carne lavata.

Passati 15 minuti di cottura, aggiungere la gallina, far bollire schiumando di tanto in tanto.

Una volta sgrassato per bene, aggiungere il dado, abbassare il fuoco e lasciar bollire.

In tutto deve bollire circa 2 ore e 15 minuti.

Passarlo al colino quando è ancora caldo.





5 Sarebbe meglio preparare il brodo la sera prima, così si può sgrassare meglio.

Non appena pronto, portarlo a bollire e cuocervi i cappelletti.





CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso preparare il ripieno?

Puoi prepararlo anche la mattina per farcire la sera.

Devono seccare una volta fatti?

No, non è necessario farli seccare.

In che senso grassare il brodo?

Dopo che il brodo si fredda affiora una patina di grasso che può essere tolta in modo da avere un brodo più o meno grassoso.