

PRIMI PIATTI

Cappelletti romagnoli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

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



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

UOVA 4

PER IL RIPIENO

CARNE DI MAIALE magra - 30 gr

CARNE DI MANZO magra - 30 gr

CARNE DI VITELLO magra - 30 gr

PROSCIUTTO CRUDO 30 gr

MORTADELLA 30 gr

BURRO 30 gr

PARMIGIANO REGGIANO 200 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per questa ricetta.



2 Tritate finemente la carne, prendete una padella, sciogliete il burro e soffriggetevi la carne.



3 Aggiungete il parmigiano, il prosciutto e la mortadella tritate finemente un pizzico di sale e abbondante noce moscata, mescolate bene fino a quando ne risulti un composto omogeneo.



- 4 Stendete la pasta foglia, ricavatene dei piccoli quadretti e farcite ciascuno con delle piccole parti di composto, ripiegate la pasta in modo che risulti un triangolo, premete sui bordi e ripiegate attorno ad un dito.



- 5 Cuocete in un buon brodo di carne.