

PRIMI PIATTI

Cappelletti romagnoli

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.



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.



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.