

PRIMI PIATTI

# Cappelletti

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER IL RIPIENO

- 2 piccole cipolle
- 150 g di burro
- costata di manzo o altro tipo di carne di manzo purché saporita
- 70 g di prosciutto misto
- 60 g di filetto o polpa di maiale
- 90 g di vitello o tacchino o pollo
- fegatelli e rigalie
- 1 spicchio d'aglio a piacere
- noce moscata
- pane grattugiato q. b.

## PREPARAZIONE

- 1 In un tegame fate sciogliere il burro con cipolla, sale e pepe.

Tagliate a pezzi la carne e versate nel burro, fate cuocere lentamente con coperchio e carta gialla.

Quando i pezzi saranno mollemente cotti, ma non rinsecchiti, tritate finemente il tutto.

Unite un uovo intero, il pane grattugiato, e tre manciate di grana.

Il grana è componente di primaria importanza, perciò dovrà essere molto saporito e profumato.

### NOTE

Da ricordare: Il pane grattugiato con un pizzico di noce moscata dovrà essere, in precedenza, tostato con il condimento della carne. Le varianti al pesto sono l'aggiunta di una salsiccia o di una fetta di mortadella macinate. Ancora la sostituzione del burro con il midollo di bue e l'aggiunta di chiodi di garofano.