

PRIMI PIATTI

## Quadretti ripieni in brodo

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

200 g farina

2 uova

### PER IL RIPIENO

1 ricotta

1 squacquerone

1 uovo

grana

noce moscata

sale

## PREPARAZIONE

**1** Impastate uova e farina e stendete una sfoglia sottile.



**2** Amalgamate gli ingredienti per il ripieno fino ad ottener una crema spalmabile.

Spalmatela solo su meta' sfoglia.





**3** Chiudete con la metà senza ripieno e con la rondella a zig-zag ritagliate tanti quadretti.



4 Fateli bollire in un buon brodo di carne per pochi minuti.

