

PRIMI PIATTI

Quadretti ripieni in brodo

di: *steppy*

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.

