



## Cappelletti in brodo

Tagliare lonza, pollo, prosciutto e mortadella a piccoli pezzi e passarli nel tritacarne, in alternativa si può acquistare direttamente dal macellaio della carne mista macinata. Mettere tutto il macinato crudo in una bacinella ed aggiungere parmigiano reggiano, la ricotta, la noce moscata, un uovo sbattuto, un pizzico di sale e amalgamare il tutto finché l'impasto non diventa omogeneo.

La carne non deve essere lasciata cruda perché si cuocerà in brodo insieme ai cappelletti.

[Fare la sfoglia](#) su di un tagliere ben infarinato. Dividere la sfoglia in 2 parti; utilizzare una delle due parti aggiungendo, con un cucchiaino piccolo, tanti mucchietti di ripieno, distanziati l'uno dall'altro di almeno 6 cm. Utilizzare la seconda metà della sfoglia per ricoprire il tutto suddividendo la stessa in piccoli pezzi di almeno da almeno 6 x 6 cm per ricoprire singolarmente ogni mucchietto di carne ed essere più precisi.

A questo punto, armati di rotella tagliapasta di forma circolare tagliare dei cerchi di sfoglia di diametro circa 4 cm, il taglio deve essere concentrico al mucchietto di ripieno che sarà evidente ad occhio nudo, vista la sua forma protuberante.

Premere con forza con la rotella taglia pasta, in modo da saldare i bordi del cappelletto ed evitare che si sfaldi in cottura.

Una volta terminato di tagliare tutti i cappelletti si creeranno molti scarti di sfoglia, la cosiddetta "sfoglia sporca" che è buonissima! Conservate tutti gli scarti (potete anche congelarli) e potrete cuocerli un'altro giorno nel brodo. La sfoglia sporca è un primo piatto della tradizione povera (come la piadina) solo perché ha un basso costo di realizzazione, ma sa davvero soddisfare i palati più sopraffini.

Ritornando ai nostri cappelletti, a questo sono solo da cuocere. Se non li preparate subito disponeteli su di un vassoio ben distanziati: si possono anche congelare.

Lasciare riposare per 30 minuti.

La ricetta romagnola prevede che vengano cotti in brodo (di carne o vegetale a scelta) per pochissimi

minuti.

Ph: inthenameofgood.com

Ph: hotel-riccione-3-stelle-sul-mare.it

[Read More](#)

---