



Cappelletti in brodo con ripieno di cappone, maiale e formaggio

Per il brodo

Carne vaccina, carne di cappone e odori come sedano, carota , cipolla e pomodoro.

Per il ripieno

Petto di cappone e magro di maiale in parti uguali. Formaggio squacquerone, parmigiano e ricotta. Odore di noce moscata e di limone grattato. Un uovo intero o due a seconda della quantità. La carne, tagliata a pezzi si fa rosolare in poco olio, si sala e si aggiunge un pizzico di pepe poi si macina nel tritacarne o nel mixer. Alla carne si aggiungono i formaggi l'uovo e gli odori. Si impasta bene con le mani e si lascia riposare. Poi si fa la "[spoia](#)" e si taglia a quadretti. Si mette l'impasto nel centro. lo piego il quadrato a triangolo lo chiudo poi prendo i due lati e li ripiego dando la forma del classico cappello. Si tuffano nel brodo e....buon appetito!!!!

C'è chi ci aggiunge una salsiccia, chi il prosciutto magro, ma io ho sempre seguito questa nella convinzione che sia quella originale di Rimini.

Carmen Manduchi, ricetta tramandata dalla nonna ravennate.

[Read More](#)
