



Cappelletti in brodo

Un Buon brodo di manzo.

Trita insieme tutti gli ingredienti, aggiungi l'uovo, un pizzico di noce moscata e un pizzico di sale.

Con la farina e uova fai la sfoglia, poi, dopo averla lasciata riposare, tirarla con il mattarello e forma i cappelletti.

Cuoci nel brodo bollente per 5 – 6 minuti.

Buon appetito...

da Ugo Picia

[Read More](#)
