

CAPPELLETTI ALLA FERRARESE

INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE

Occorrente per il ripieno (batù)

Le carni:

Un petto di gallina nostrana,
100gr. di salame di suino magro,
200gr. di manzo polpa,
200gr. di lonza di maiale,
100gr. di pancetta magra.

Altri ingredienti:

150gr. di par/regg. stagionato
Una noce e mezza di noce moscata
2 cucchiaini di pangrattato
Un uovo, sale (un cucchiaino da
te).

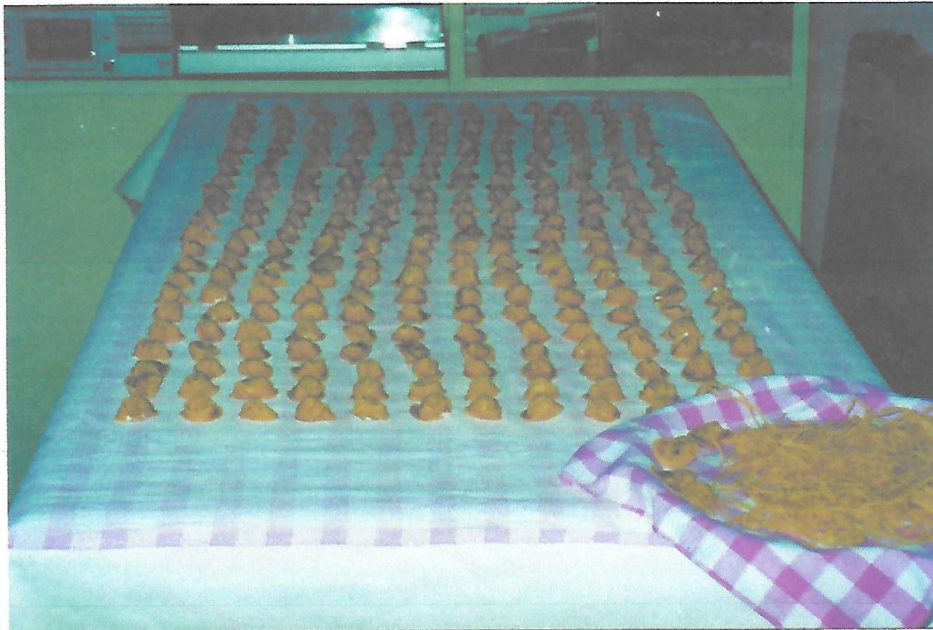
Per la sfoglia
6 uova e farina quanto basta

Fate lessare il petto di gallina ed il manzo insieme (poi si conserva il brodo). Il salame lessato a parte, lonza e pancetta fatte arrosto.

Preparazione del ripieno: quando le carni sono pronte cioè cotte, si passano nel tritacarne, al composto così ottenuto si aggiungono, il parmigiano, l'uovo, il pangrattato, la noce moscata, sale. Amalgamare il tutto per bene, lasciare riposare.

Impastare uova e farina, tirare la sfoglia poi tagliare a quadretti capaci per ricevere il ripieno (non più grande di un confetto). Mettere il ripieno nei quadretti e richiuderli a mò di ombellico. Lasciare riposare almeno una giornata.

Per la cottura, si prende il brodo come su descritto, portare ad ebollizione e versarvi i cappelletti, dopo 5/6 minuti sono pronti, servire subito con una grattugiata di parmigiano.



Nº 255
Civici