



Cappelletti all'emiliana

Dosi per 8 persone

Ingredienti

Pasta fresca all'uovo	800 g
Prosciutto crudo di Parma	100 g
Pane grattugiato	250 g
Parmigiano Reggiano	150 g
Carne di vitello	100 g
Carne di maiale	100 g
Carne di manzo	100 g
Burro	80 g
Sale	q.b.
Noce moscata	q.b.



Procedimento

- 1-2-3 Tritare tutte le carni e farle rosolare nel burro.
- 4 Quando la carne risulterà asciutta toglierla dal fuoco, aggiungere il prosciutto tagliato a pezzi piccolissimi e passare il tutto al tritacarne o al cutter.
- 5-6 Aggiungere Parmigiano Reggiano, sale, noce moscata e lavorare il tutto con il pane grattugiato. Lasciare riposare il ripieno qualche ora prima dell'utilizzo.
- 7 Stendere la pasta in una sfoglia sottilissima, con il coltello tagliare dei quadrati e disporre al centro il ripieno a intervalli regolari.
- 8-9 Chiudere ogni quadrato in modo tale da ottenere un triangolo, e ripiegarlo su se stesso fissando tra loro i due vertici, poi tenendo il triangolo tra il pollice e l'indice di ciascuna mano, piegare prima la base del triangolo verso l'alto e poi unire i due angoli acuti del triangolo attorno al dito indice.
- 10 Mettere i cappelletti su un vassoio e conservarli fino al momento della cottura.
- 11 Cuocere i cappelletti in brodo di carne, quindi servirli.

