

I CAPPELLETTI ROMAGNOLI DI MAMMA ANGELINA

Ingredienti per 6 persone

Per la sfoglia: 300 grammi di farina, 3 uova, sale q.b.

Ripieno: 300 gr di vitello, 300 gr di lonza di maiale, 2 etti di mortadella , il tutto macinato finemente (due volte), 150 gr di formaggio san pietro, 200 gr di ricotta di pecora, 150 gr di parmigiano 24 mesi grattugiati, 1 uovo, 30 grammi di burro, noce moscata, scorza di limone bio grattugiata, sale e pepe q.b.



Preparazione della sfoglia:

Disporre la farina a fontana sopra una spianatoia, rompere al centro le uova e con la forchetta amalgamare, impastare e lavorare con sale q.b. finché l'impasto non diventa liscio creando alla fine un panetto morbido che chiuso in pellicola verrà fatto riposare per almeno mezz'ora.

Nel frattempo prepariamo il ripieno facendo sciogliere il burro in una casseruola, insaporiamo il macinato cuocendolo per circa 10 minuti mantenendolo morbido, non troppo asciutto, aggiungendo un pizzico di noce moscata. Togliamo la carne dal fuoco e lasciamo raffreddare. versiamo il tutto in una terrina, uniamo la ricotta, il formaggio san pietro passato nello schiaccia patate, il parmigiano grattugiato, l'uovo e la scorza di limone grattugiato, sale e pepe q.b. , eventualmente aggiungiamo noce moscata a gradimento.

Stendiamo con il mattarello una sfoglia molto sottile e tagliamo con una rotellina dentata dei quadri di circa 5 cm di lato, mettiamo al centro di ogni quadrato di sfoglia una pallina di ripieno e la pieghiamo a metà formando un triangolo.

Premiamo con le dita attorno all'indice facendo uscire l'aria in modo che la sfoglia aderisca bene al ripieno quindi avvolgiamo le due punte e le premiamo tra loro voltandole verso l'alto.

Distendiamo i cappelletti pronti su di un vassoio e li lasciamo asciugare.

A questo punto potete scegliere la vostra preparazione preferita: in brodo, asciutti pasticciati, freschi e gustosi.

Riempiranno la vostra tavola di allegria e convivialità.

A presto

Zia Marisa

