

PRIMI PIATTI

Cappelletti in brodo

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Petto di pollo	80 g
Polpa di vitello macinata	60 g
Prosciutto crudo	40 g
Mortadella	20 g
Tuorli d'uovo	2
Formaggio parmigiano grattugiato	80 g
Noce moscata	1 pizzico
Burro	40 g
Sale	poco
Sfoglia di pasta all'uovo surgelata	1

Preparazione

- 1 Tagliare il petto di pollo a pezzi e rosolarlo nel burro con la polpa di vitello. Tritare la carne insieme al prosciutto e alla mortadella e mettere il composto in una terrina.
- 2 Unire i tuorli, 40 g di formaggio grattugiato e la noce moscata. Se l'impasto risulta troppo duro, aggiungere un po' di brodo.
- 3 Poi si passa alla sfoglia, stesa in modo che sia molto sottile e dalla quale bisogna ricavare 40 quadrati di circa tre centimetri di lato.
- 4 Per ogni quadrato, distribuire mezzo cucchiaino di ripieno al centro, piegare a triangolo la pasta e unire due punte: così si ottengono i cappelletti.
- 5 Che andranno cotti per circa un quarto d'ora in brodo di cappone, di gallina o di manzo. Si servono con abbondante Parmigiano grattugiato.