



Cappelletti Romagnoli in brodo

La ricetta dei Cappelletti è di origine tipicamente romagnola: normalmente questo primo piatto non manca mai sulle tavole della Romagna durante il pranzo di Natale. Simili ai tortellini bolognesi i cappelletti in origine avevano un ripieno senza carne, anche se poi sono nate diverse varianti del “ripieno” con l’aggiunta di carne di maiale, vitello o cappono.

In ogni caso rimane essenziale la loro cottura: rigorosamente in brodo di carne (gallina o cappono, magari insieme a carne di manzo).

Preparazione

Per la sfoglia mettere la farina a fontana e rompervi le uova all’interno.

Lavorare l’impasto con una forchetta finché non inizia ad amalgamarsi, dopodiché lavorarlo a mano.

Quando raggiunge la consistenza ottimale, tirare la pasta con il mattarello, cercando di renderla piuttosto sottile.

Tagliare dei dischetti di 5/6 cm di pasta all’uovo ancora umida.

Preparare a parte il composto mescolando accuratamente gli ingredienti in una terrina. Riporre al centro di ogni dischetto un cucchiaino di ripieno.

Chiudere ora i dischetti a mezzaluna, sigillando bene gli angoli con la punta delle dita per ottenere la classica forma dei cappelletti.

Mettere sul fuoco il brodo di carne a bollire e immergervi i cappelletti, che vanno cotti solo per pochissimi minuti. Servire in brodo ancora caldi.

Guido Pasini

Ph: osteriavolante.it

