



Cappelletti con ripieno di carne e formaggio sfumato con il cognac

In un tegame basso e molto largo mettere una noce di burro fuso e la carne e sfumare con un bicchierino di cognac.

Scottare la carne per pochissimi minuti, quando si raffredda inserire 1 terzo di ricotta rispetto al peso della carne, un uovo tanto parmigiano e un po' di pecorino secco, una buccia grattugiata di limone, un po' di noce moscata, sale e pepe.

Se la ricotta è troppo umida metterla in un telo leggero e la strizzarla per farle perdere il liquido in eccesso.

Il ripieno è pronto.

Inserire il ripieno nella spoglia tagliata a quadrettoni, o incisa a cerchietti con l'apposita formella taglia-pasta.

Si possono mangiare in brodo o asciutti con il sugo.

Donatella Tilla Soglia

Ph: blogrockandfood.blogspot.it

[Read More](#)
