



Cappelletti in brodo



In un'ampia pentola a bordo alto metti la carne, tutte le verdure (pulite e mondate), copri tutto con almeno 4 litri di acqua, regola di sale e fai bollire per 3 ore circa (durante questo tempo occorrerà schiumare il brodo).



Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora.



Nel frattempo unisci al trito di carne preparato il parmigiano, l'uovo, noce moscata, sale, pepe e amalgama tutto molto bene. Con il mattarello tira la sfoglia, forma dei quadrati di circa 4x4 cm. metti al centro di essi una noce di ripieno, chiudi a triangolo poi dai la forma per fare i cappelletti.





A cottura ultimata del brodo elimina la carne e le verdure, riporta a bollore, tuffa i cappelletti preparati, cuoci 5 minuti e, con un mestolo, servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---