



Cappelletti al formaggio

Per l'impasto, disporre su di una spianatoia la farina e formare la cosiddetta "fontana". Al centro di essa, mettere sale e uova già sbattute. A seconda di quanto assorbirà la farina, bisognerà metterne 3 o 4. Aggiungere l'olio e iniziare a impastare, iniziando con la forchetta e proseguendo con le mani. Dopo una decina di minuti, l'impasto dovrebbe risultare elastico e sodo. Formare una pagnottina e copirla con pellicola alimentare, lasciarla poi riposare per un'ora.

Per il ripieno, rimuovere il siero dalla ricotta, facendola sgocciolare in un colino per una ventina di minuti. In una terrina mettere poi la ricotta unita a mezzo tuorlo, seguiti da scquacquerone e parmigiano. Lavorare il composto fino ad ottenere una buona consistenza. Correggere di sale se necessario, ed aggiungere altro parmigiano se il composto dovesse risultare ancora troppo morbido. Coprire il composto del ripieno con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigo fino al momento di usarlo di nuovo.

Dividere l'impasto precedente in 2 parti, e ricoprirne una con la pellicola trasparente per mantenerla morbida. L'altra metà andrà stesa con il mattarello, assicurandosi prima di aver steso farina a sufficienza sul piano di lavoro. Ricavare dei dischetti di 6 cm di diametro con l'uso di un tagliapasta. Riempire ogni dischetto con un cucchiaino di ripieno, piegarlo a metà e sigillare i bordi. Unire le estremità formatesi. Fare lo stesso con l'altra metà dell'impasto. Mettere i cappelletti su di un canovaccio ricoperto di farina, a poca distanza l'uno dall'altro, e farli asciugare.

Cuocere per 3 minuti in una pentola d'acqua bollente. Questi cappelletti sono ottimi se abbinati alla cottura in brodo di cappone o di carne.

Buon Appetito...

[Read More](#)
