



Pasta ripiena in brodo (Spoja Lorda)



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Pasta ripiena in brodo (Spoja Lorda) - Spoglia Sporca

Ottima in brodo

Preparazione	5 min
Cottura	30 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagna

Keyword: pasta all'uovo, pasta ripiena

Difficoltà: difficile

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 500 g carne di manzo
- 1/2 gallina
- 1 costa sedano
- 1 cipolla
- q.b. sale
- 400 g farina (+ quella che serve per il tagliere)
- 4 uova
- 300 g lonza di maiale a fettina
- 100 g mortadella
- 100 g prosciutto crudo
- 100 g parmigiano grattugiato
- 3 uova
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. noce moscata
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Metti in una pentola almeno 6 litri di acqua fredda, inserisci i pezzi di carne insieme al sedano, carota e cipolla, regola di sale e fai cuocere lentamente per circa 3 ore schiumando di tanto in tanto.
2. A fine cottura filtra il brodo. Fai la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente. Nel frattempo prepara il ripieno. In una padella adeguata cuoci, in un filo d'olio, le fettine di carne. Fai raffreddare e tagliale in piccoli pezzi. Metti loro in un mixer insieme al prosciutto, mortadella e trita tutto finemente.
3. Aggiungi le uova, il parmigiano, un pizzico di noce moscata, regola di sale, pepe e mescola bene. Con il mattarello tira la sfoglia, su di una metà spalma uniformemente il ripieno.



4. Copri con la parte rimasta e, con una rotella dentata, forma dei piccoli quadrati. Porta a bollire il brodo, versa la pasta ripiena e cuoci fino a ché vengono a galla.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Questa pasta ripiena è gustosa anche asciutta, condita con ragù, sugo alla salsiccia e con una crema di formaggio di fossa.

Spegni il fuoco e servi nei piatti.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
