



# 5 Dicembre

## Emilia Romagna, Emégglia Rumâgna

### Cappelletti in brodo

#### Ingredienti 6 pax

##### PASTA FATTA A MANO

- 400 g farina 00
- 5 uova

##### BRODO

- 500 g cappone
- 1 carota
- 1 gambo sedano
- 1 cipolla
- sale q.b.
- 2,5 l acqua

##### RIPIENO

- 200 g parmigiano
- 150 g formaggio raviggiolo o ricotta
- 1/2 cucchiaino noce moscata

##### ATTREZZATURE

- Colino
- Mattarello

#### Tempistiche

##### TEMPO TOTALE: 225 MIN

- Preparazione: 45 min
- Cottura: 180 min

#### Variante

I cappelletti possono anche essere serviti asciutti, con un ragù di carne o con sugo di verdure.

#### Indicazioni

Brodo: in una pentola da 4 l metti il cappone, la carota pelata e lavata, il gambo di sedano, la cipolla tagliata a metà e il sale. Copri con 2,5 l di acqua e fai cuocere per circa 3 ore. Scola il brodo, passalo in un colino e lascia riposare. Quando il grasso sarà venuto a galla eliminalo con un mestolo. Per semplificare la procedura puoi preparare il brodo il giorno prima, lasciandolo addensare in frigorifero la notte.

Pasta: disponi la farina su un piano creando la classica forma a fontana. Poni al centro 4 uova, sbattile incorporando la farina. Prosegui a impastare ripiegando la pasta su se stessa fino a quando avrai ottenuto un panetto liscio e allungato. Lascia riposare per circa 15 minuti.

Ripieno: versa in una ciotola il raviggiolo (o la ricotta), il parmigiano, l'uovo e la noce moscata. Amalgama fino a ottenere un composto omogeneo.

Posiziona il panetto di pasta su un tagliere infarinato, stendila con il mattarello fino a ottenere un cerchio sottile. Taglialo a metà e ricava delle strisce di circa 4 cm, quindi taglia le strisce creando dei quadrati. Metti al centro una pallina di impasto e chiudi il caplet a triangolo. Schiaccia i bordi per sigillare. Lascia seccare la pasta per circa 30 minuti.

Fai bollire il brodo e cuoci i cappelletti per 5 minuti. Servi caldo con abbondante brodo.