
CAPPELLETTI ALL'USO DI ROMAGNA

Ingredienti:

Preparate un impasto dosando opportunamente: parmigiano reggiano stravecchio grattugiato, ricotta, formaggio morbido non maturo o squaquerone (si può omettere).

Tirate una sfoglia con farina ed uova e tagliatela a quadri di circa 4 centimetri di lato.

Distribuite con un cucchiaino l'impasto sui quadri, chiudeteli a triangolo e date loro la forma di piccoli cappelli prendendo le punte e "rivoltando" il cappelletto.

La "morte" naturale per questi cappelletti è in un brodo di cappono e manzo.

I cappelletti in Romagna costituivano una minestra molto pregiata ed un tempo si preparavano solamente in occasione di particolari festività (prima fra tutte il Natale).

Attenzione a non confonderli con i tortellini di emiliana provenienza in cui la carne entra prepotentemente nella ricetta.