

CAPPELLETTI ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina,
- sale,
- 3 uova.

Per il ripieno:

- 100 g di vitello,
- 100 g di manzo,
- 100 g di salsiccia,
- 70 g di burro,
- 60 g di prosciutto crudo,
- 2 uova,
- 160 g di parmigiano grattugiato,
- 100 g di pangrattato,
- sale,
- pepe,
- noce moscata grattugiata,
- brodo,
- un quarto di panna.

Tritate finemente il vitello, il manzo e la salsiccia passandoli 2 volte per il tritacarne.

Quindi mettete il ricavato in una padella con il burro già fuso e fate soffriggere a fuoco vivace.

Mettete poi la carne in una terrina con il prosciutto crudo tritato, un uovo, 100 g di parmigiano ed il pangrattato.

Spolverizzate con una presa abbondante di sale, un pizzico di pepe e di noce moscata.

Mescolate con un cucchiaio di legno per amalgamare gli ingredienti alla perfezione.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia e spolverizzatela con il sale, rompetevi nel centro le uova ed impastate;

lavorate energicamente, poi stendete la pasta con il matterello, sulla spianatoia infarinata, in sfoglie sottili.

Ritagliate, con l'apposita rotella, tanti quadrati di circa 4 cm di lato e ponete nel centro di ognuno un cucchiaino di ripieno;

ripiegate a triangolo e rivoltate gli angoli verso il centro premendo con le dita.

Procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Cuocete i cappelletti in brodo di carne, scolateli al dente, disponeteli in una pirofila imburrata ed irrorateli con la panna sbattuta in precedenza insieme al tuorlo dell'uovo rimasto e 50 g di parmigiano: infornate, a 200°, per 15 minuti, e dopo portate subito in tavola.