

CAPPELLETTI ALLA GONZAGA

Ingredienti per 6 persone:

Per il ripieno:

- 100 g di polpa di maiale,
- 100 g di salamele,
- 100 g di pancetta coppata rotonda,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di salame,
- 100 g di fegatini di pollo,
- 1 rametto di rosmarino,
- alcune foglie di salvia,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- sale,
- pepe,
- 2 uova,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 100 g di mollica di pane.

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- 4 uova,
- sale.

Per il resto:

- 200 cl di brodo di manzo,
- 1 bicchiere di panna,
- 50 g di sbrinz.

Mettete in una capace casseruola la polpa di maiale, le salamelle, la pancetta, il prosciutto, il salame, i fegatini di pollo ben mondati, il rametto di rosmarino, la salvia, il vino bianco, una presina di sale e un pizzico di pepe.

Coprite il recipiente quasi ermeticamente, senza aggiungere alcun condimento (l'ideale sarebbe poter usare uno di quei recipienti a fondo molto spesso, nei quali si può cuocere senza grassi e anche senza liquidi), quindi fate cuocere a fuoco moderatissimo per circa 12 ore, rimstando e unendo pochissima acqua di tanto in tanto.

A cottura ultimata asportate gli aromi, passate al tritacarne tutto il resto e raccogliete il ricavato in una terrina: incorporate le uova, il parmigiano grattugiato e la mollica di pane (fatta rinvenire in poca acqua tiepida e strizzata).

Amalgamate bene il composto, che dovrete far riposare per un'intera giornata.

Trascorso il tempo prestabilito, fate la pasta con la farina, le uova e un po' di sale, come consigliato nella ricetta base;

lasciatela riposare per 30 minuti, poi stendetela sulla spianatoia infarinata in una o più sfoglie sottili e preparate i cappelletti secondo le indicazioni della ricetta base.

Fate cuocere i cappelletti nel brodo di manzo bollente, scolateli al dente e conditeli con la panna calda e lo Sbrinz grattugiato.

Serviteli immediatamente.