

CAPPELLETTI IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di petto di pollo,
- 60 g di polpa di vitello macinata,
- 40 g di prosciutto crudo,
- 20 g di mortadella,
- 2 tuorli d'uovo,
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 40 g di burro,
- poco sale,
- 1 sfoglia di pasta all'uovo surgelata.

Tagliare il petto di pollo a pezzi e rosolarlo nel burro con la polpa di vitello.

Tritare la carne insieme al prosciutto e alla mortadella e mettere il composto in una terrina.

Unire i tuorli, 40 g di formaggio grattugiato e la noce moscata.

Se l'impasto risulta troppo duro, aggiungere un po' di brodo.

Poi si passa alla sfoglia, stesa in modo che sia molto sottile e dalla quale bisogna ricavare 40 quadrati di circa tre centimetri di lato.

Per ogni quadrato, distribuire mezzo cucchiaino di ripieno al centro, piegare a triangolo la pasta e unire due punte: così si ottengono i cappelletti.

Che andranno cotti per circa un quarto d'ora in brodo di cappone, di gallina o di manzo.

Si servono con abbondante Parmigiano grattugiato.