

# Cappelletti, caplit

## RICETTA della NONNA

**Ingredienti:** cappelletti in brodo (per 6 persone)

Ingredienti per il ripieno(al batù): gr 100 di polpa di suino, gr 100 di petti di pollo, gr 100 di goletta, gr 100 di polpa di vitello, gr 100 di salame da pentola, gr 200 di parmigiano grattato, 1 uovo, noce moscata, sale, olio di oliva.

Per la sfoglia (la sfoja): gr 500 di farina 5 uova.

**Procedimento:** Rosolare in un tegame con un po' di olio i vari tipi di carne ,tritare la carne ed unire il parmigiano , la noce moscata, l'uovo, sale. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente ma morbido. E' consigliabile preparare l'impasto il giorno prima in modo che riposando i sapori si possono amalgamare meglio. Preparare la sfoglia, tirandola allo spessore di circa un paio di mm. Tagliarla a quadretti sui quali porrete un cucchiaino abbondante di ripieno. Unire le punte non contigue dei quadretti di pasta, per ottenere un triangolo ripieno le cui punte libere si saldano nuovamente. Versare i cappelletti in un buon brodo di carne e portare a ebollizione per 5 10 minuti.



Tempo di preparazione: **70 minuti.**

Ferrara  
terra e acqua

[www.ferrarainfo.com](http://www.ferrarainfo.com)

