



LE RICETTE PARMAREGGIO

CAPPELLETTI IN BRODO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Grattugiato 30 Mesi

INGREDIENTI

Carne, Uova, Pangrattato "400 g di sfoglia all'uovo 2 litri di brodo di carne mista (manzo, gallina o cappone) 100 g di pangrattato 300 g di Parmigiano Reggiano Parmareggio 30 Mesi Grattugiato 1 uovo e 1 tuorlo"

DESCRIZIONE

"Mettere il pangrattato in una terrina e scottarlo versandovi un poco di brodo bollente (quanto basta per ammorbidirlo bene). Una volta che si è raffreddato aggiungere l'uovo, il tuorlo, 200 g di Parmigiano Reggiano 30 Mesi Parmareggio Grattugiato, noce moscata, un pizzico di sale e pepe. Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un composto consistente ma morbido e fatelo riposare in un luogo fresco. Tirate la sfoglia molto sottile, tagliandola a quadretti di circa 3 cm di lato. Mettere mezzo cucchiaino di ripieno per ciascun quadratino. Ripiegare la pasta a triangolo e sigillarla bene. Per realizzare la forma corretta del capelletto mettere il dito al centro del raviolo e congiungere i due angoli del triangolo. Successivamente girare la punta del triangolo in modo da creare un "cappello". Portare ad ebollizione il brodo rimasto e cuocervi i capelletti cercando di mantenerli leggermente al dente. Servirli caldi con il restante Parmigiano Reggiano 30 Mesi Parmareggio Grattugiato."