

## Cappelletti in brodo *(Minestre in brodo)*



### Preparazione

Preparate l'impasto della pasta all'uovo seguendo la nostra ricetta. Cuocete la carne in un tegame con abbondante burro. Una volta cotta, tritate in un mixer insieme alla ricotta, alla mortadella, sale e pepe e noce moscata. Mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e poi aggiungete parmigiano reggiano grattugiato in buona quantità. Tirate la pasta con una pastaiola, come nelle nostre ricette dei ravioli. Tagliate dei quadratini di pasta di lato 3x3 e mettete una pallina di ripieno al centro. Unite i due angoli schiacciando un po' attorno al ripieno, e con delicatezza, chiudete i due lembi dietro la farcia, lasciando che il triangolino sporga dall'altro lato, ripiegato verso l'alto. Dovrete ottenere una specie di ombelico piccolino. Preparate un brodo di carne e una volta pronto e filtrato, cuocetevi dentro i cappelletti fino a che non verranno a galla. Serviteli con una grattata di parmigiano.

### Consigli

Ricordatevi che per preparare un ottimo brodo sarà necessario partire con l'acqua fredda ed aggiungere poi le verdure (nel caso di un brodo vegetale) oppure la carne e le ossa (nel caso in cui abbiate bisogno di un brodo di carne). L'acqua calda invece, si utilizza per preparare il bollito di carne.

### Curiosità

Il cappelletto realizzato di dimensioni maggiori prende il nome di tortellaccio o cappellaccio e va consumato asciutto, solitamente con un semplice accompagnamento di burro e salvia.

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 8 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**  
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Impasto di pasta all'uovo** 400 grammi

**Bracirole di vitello** 150 grammi

**Bracirole di maiale** 150 grammi

**Petto di pollo** 100 grammi

**Ricotta** 50 grammi

**Mortadella** 50 grammi

**Parmigiano** 60 grammi

**Noce moscata**

**Pepe**

**Sale**

**Burro**