



Accademia Italiana della Cucina
Fondata da Orio Vergani nel 1953.
Delegazione di Faenza.
Cappelletti di magro della tradizione
Faentina.

Ingredienti per 4 persone.

per la pasta (sfoglia):

- gr 400 farina
- n 5 uova
- poca acqua

per il ripieno (compens)

- gr 300 ricotta
- gr 300 formaggio di mucca fresco (raveggiolo).
- gr 150 formaggio stagionato grattugiato
(parmigiano o grana).
- n 1 uovo intero (senza il guscio)
- n 1 tuorlo d'uovo
- un pizzico di sale.

Sono ammesse: un poco di scorza di limone
grattugiata
un poco di noce moscata
grattugiata

Per il brodo: carne di cappone, poco manzo
pomodorini, coste di sedano, cipolla, un
ciuffo di prezzemolo, sale grosso.



Preparazione

Preparare la pasta per la sfoglia amalgamando farina ed uova con eventuale aggiunta di un poco d'acqua.

"Cirare" la pasta rigorosamente al matterello per ottenere una sfoglia fine e morbida.

Dalla sfoglia ottenuta ricavare dischetti di 6 cm. di diametro. Preparare il compenso impastando in una terrina gli ingredienti (ricotta, formaggio morbido, formaggio stagionato), con le uova ed aggiungendo un pizzico di sale ed eventualmente poca noce moscata e poca scorza di limone grattugiate.

Porre un cucchiaino da caffè di compenso al centro di un disco di sfoglia, ripiegando poi quest'ultimo per ottenere una mezza luna, prendere le due estremità di questa e riunirle insieme facendole combaciare, conferendo così la tipica forma a piccolo cappello o "Cappelletto".

Preparare il brodo aggiungendo all'acqua fredda in pentola le carni di cappono, che deve essere prevalente, tagliate con le carni di manzo e le verdure ed odori scelti.

Portare ad ebollizione e cuocere per almeno tre ore. A cottura ultimata filtrare il brodo.

Cuocere i cappelletti nel brodo e, a fine cottura, trasferire il tutto in una capace zuppiera e far riposare per un quarto d'ora prima di servire.

Si consiglia una dose di almeno 24 Cappelletti a persona.

