Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

CAPPELLETTI IN BRODO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi

INGREDIENTI

- 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 cucchiaio di ripieno per ciascun quadratino. Ripiegare la pasta a triangolo e sigillarla bene.
Per realizzare la forma corretta del cappelletto 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 cappelletti cercando di mantenerli leggermente al dente.
Servirli caldi con il restante Parmigiano Reggiano 30 Mesi Parmareggio Grattugiato.