



Cappelletti Romagnoli

E' questo il piatto forte della cucina romagnola e certamente uno dei più conosciuti e diffusi. Si differenzia nettamente dai pur vicini tortellini bolognesi in quanto è assolutamente privo di carne.

Ricetta

Per il ripieno di cappelletti sufficienti a 4 persone preparate infatti 200 g di ricotta e stemperatela in una terrina insieme ad un tuorlo d'uovo, 100 g di parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata e sale quanto basta. Amalgamate bene i vari ingredienti fino ad ottenere un impasto sodo e saporito. Preparate quindi la sfoglia formando un cumulo di 400 g di farina a fontana, rompete al centro 4 uova intere e amalgamate gradatamente con la farina. Per ottenere un impasto omogeneo, premete con forza sulla pasta col carpo della mano, ora a destra e ora a sinistra, piegando e ripiegando la pasta su sé stessa per una ventina di minuti, fino a formare un panetto liscio e lasciatelo riposare per 15 minuti circa. Trascorso questo tempo riprendete la pasta e, dopo una breve lavorazione, incominciate a stenderla e tirarla con il matterello. La durezza dell'impasto dovrà essere relativa alla realizzazione del piatto finale: è bene che risulti più tenero per i cappelletti, ravioli e garganelli, più sodo per tagliatelle, tagliolini pappardelle e quadrucchi. Nel nostro caso rendetelo sottile circa 1 mm.

Tagliatelo in tanti quadratini di circa 4 cm di lato e su ciascuno ponete al centro un cucchiaino di ripieno, chiudetelo a triangolo facendo ben aderire i bordi, quindi fate girare ciascun triangolo intorno al un dito della mano e sovrapponetene le due estremità. L'autentico cappelletto romagnolo assumerà in questa maniera la caratteristica forma a cappello. Il modo più tradizionale di gustare i cappelletti è senz'altro cotti in un buon brodo di gallina e cappone ruspante o carne di manzo. Sono però ottimi anche asciutti cotti col ragù di carne o con panna e prosciutto.