

# Cappelletti romagnoli

I **cappelletti romagnoli** sono una minestra tipica romagnola che viene servita come primo piatto del pranzo di Natale. In questa versione vi proponiamo i cappelletti in bianco, ovvero senza carne nel ripieno. E' la versione che preferiamo e che riteniamo sia più fedele alle sue origini.

I **cappelletti romagnoli** andrebbero preparati con un misto di ricotta di mucca e Raviggiole, un formaggio a pasta molle tipico dell'appennino romagnolo. E' difficile trovarlo al di fuori di questa area geografica, ma può essere sostituito con lo stracchino.

I **cappelletti romagnoli**, una volta preparati, vanno cotti nel brodo di carne, che sia di manzo o di capone, e spolverizzati con Parmigiano Reggiano.

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- 430Kcal a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **3 ore**

## INGREDIENTI

### Per il ripieno

- 200 g di ricotta vaccina
- 100 g di Raviggiole o stracchino
- 1 uovo di gallina
- Noce moscata
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento

### Per la pasta

- 400 g di farina di grano tenero tipo 00
- 4 uova di gallina

### Per completare la preparazione

- 3 l di Brodo di carne
- Parmigiano Reggiano

## PREPARAZIONE

### PREPARAZIONE DEL RIPIENO

- Preparare il ripieno per i cappelletti mescolando in una ciotola la ricotta, il Raviggiole (o lo stracchino), le uova, una grattugiata di noce moscata, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Coprire bene con pellicola trasparente e riporre in frigorifero fino al momento di utilizzarlo.
- Nel frattempo preparare la pasta.

### PREPARAZIONE DELLA PASTA

- Tenere da parte un po' della farina indicata perchè non è detto che occorra proprio tutta. La useremo se l'impasto lo richiederà durante la lavorazione.  
Raccogliere sulla spianatoia (o in una terrina) la farina setacciata e disporla a fontana.
- Sgusciare le uova una alla volta in una ciotola, controllare che non vi siano frammenti di guscio, quindi versarle al centro della fontana e sbatterle con una forchetta molto accuratamente, fintanto che non avranno assunto un aspetto fluido, perdendo la vischiosità tipica dell'uovo. Questo passaggio è molto importante affinché venga correttamente assorbita la farina.
- Quando l'uovo sarà ben amalgamato cominciare a incorporare la farina partendo dal centro della fontana, per evitare che si rompa e le uova si spargano sul tagliere.
- Amalgamata tutta la farina si sarà ottenuto un composto slegato e granuloso. Compattarlo, metterlo sotto una ciotola e lavarsi bene le mani.
- A questo punto impastare sulla spianatoia ben pulita e infarinata utilizzando il pollice e la parte del palmo immediatamente sotto. Impastare con delicatezza, per un tempo di circa 5 minuti, girando la pasta piuttosto spesso, senza schiacciarla, ma facendola rotolare brevemente.
- Con questo tempo di lavorazione si ottiene un impasto piuttosto ruvido, se lo preferite più liscio impastate fino a 15 minuti. Se durante la lavorazione la pasta tende ad attaccare unire la farina tenuta da parte, anche se l'impasto deve essere tenuto piuttosto morbido, altrimenti non si riusciranno a chiudere i cappelletti.



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza formaggi prodotti senza caglio animale.

- Formare una palla e lasciarla riposare per 30 minuti in un piatto coperto con una ciotola rovesciata, oppure ben avvolta nella pellicola trasparente.

### STENDERE LA PASTA CON IL MATTARELLO

- Mettere la pasta sulla spianatoia, appiattirla con le mani e prendere il mattarello.
- Per impugnarlo correttamente occorre mettere le mani vicine, non perpendicolari, ma con le dita leggermente rivolte verso il centro del mattarello. A esercitare pressione devono essere i pollici e la parte del palmo subito sotto.
- Far ruotare il mattarello partendo dal centro dell'impasto in modo che questo scivoli verso l'esterno. Ogni 30 secondi ruotare l'impasto di un quarto. Il movimento deve essere vivace, non lento, e piuttosto lungo, non corto.
- Quando l'impasto diventa piuttosto grande tenderà a scivolare. Arrotolarlo sul mattarello, spostarne una metà fuori dal tagliere e assottigliare la parte che è rimasta sopra. Quando ha raggiunto lo spessore desiderato lavorare allo stesso modo la parte che si era tenuta fuori dal tagliere.
- E' un'operazione che richiede molta manualità e che si impara solo con l'esperienza.

### STENDERE LA PASTA CON LA MACCHINETTA

- Al momento di stendere la sfoglia rimetterla sulla spianatoia e tagliarla in 4 pezzi. Lavorarne uno alla volta tenendo ben coperti gli altri.
- Appoggiare il pezzo di pasta sulla spianatoia, spargervi sopra un po' di farina ed appiattirlo con il palmo delle mani fino a dargli uno spessore di un paio di cm.
- Posizionare i rulli della macchina per la pasta sullo spessore più largo ed infarinarli. Passare la pasta.
- Una volta passata, ripiegarla a libro in tre parti, facendole combaciare il più possibile e tagliando irregolarità ed eccedenze.
- Ridurre di una tacca lo spazio fra i rulli, pulirli e passare nuovamente la sfoglia.
- Continuare a passare la sfoglia riducendo man mano le tacche fino ad arrivare all'ultima o alla penultima, a seconda che vi piaccia una sfoglia più sottile o più corposa.
- Stendere la pasta così ottenuta sulla spianatoia e coprirla prima di lavorarla.

### PER PREPARARE I CAPPELLETTI

- Tagliare la pasta con un coltello in quadrati di 3 centimetri di lato circa.
- Mettere, al centro di ogni quadrato, una piccola porzione di ripieno e [chiudere a tortellino](#).
- Preparare i cappelletti uno alla volta e porli in vassoi leggermente infarinati.

### PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE

- Far bollire il brodo in una capace pentola, regolare di sale e lessarvi i cappelletti per un minuto dalla ripresa del bollore.
- Servire accompagnando con il Parmigiano Reggiano grattugiato.

## STAGIONE

Dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Il tempo di preparazione non comprende quello necessario a fare il brodo (3 ore e mezza). Per distribuire meglio il lungo tempo di preparazione, è possibile preparare il brodo la sera prima e conservarlo nel frigorifero fino al momento di utilizzarlo. In tal modo sarà possibile anche rimuovere lo strato di grasso superficiale con molta facilità, poiché si sarà semi-solidificato, ottenendo così un brodo più leggero.

Durante la preparazione dei cappelletti romagnoli, quelli già pronti si possono lasciare seccare all'aria. Se devono attendere a lungo la cottura, è meglio però conservarli in frigorifero, facendo attenzione a che non si tocchino, poiché potrebbero rimanere attaccati e rompersi durante la cottura.

E' possibile congelare i cappelletti romagnoli. Per farlo, mettere per mezz'ora il vassoio nel freezer. Ritirarlo e controllare che i cappelletti siano diventati duri come sassi. Metterli in sacchetti ben chiusi e riporli nuovamente nel freezer fino al momento di consumarli.