

# Cappelletti Alla Francese

Tritate finemente il vitello, il manzo e la salsiccia passandoli due volte per il tritacarne. Quindi mettete il ricavato in una padella con il burro gi? fuso e fate soffriggere a fuoco vivace. Mettete poi la carne in una terrina con il prosciutto crudo tritato, un uovo, 100 g di parmigiano ed il pangrattato. Spolverizzate con una presa abbondante di sale, un pizzico di pepe e di noce moscata. Mescolate con un cucchiaino di legno per amalgamare gli ingredienti alla perfezione. Mettete la farina a fontana sulla spianatoia e spolverizzatela con il sale, rompetevi nel centro le uova ed impastate; lavorate energicamente, poi stendete la pasta con il matterello, sulla spianatoia infarinata, in sfoglie sottili. Ritagliate, con l'apposita rotella, tanti quadrati di circa 4 cm di lato e ponete nel centro di ognuno un cucchiaino di ripieno; ripiegate a triangolo e rivoltate gli angoli verso il centro premendo con le dita. Procedete cos? fino ad esaurimento degli ingredienti. Cuocete i cappelletti in brodo di carne, scolateli al dente, disponeteli in una pirofila imburrata ed irrorateli con la panna sbattuta in precedenza insieme al tuorlo dell'uovo rimasto e 50 g di parmigiano: infornate, a 200 gradi, per 15 minuti, e dopo portate subito in tavola.

## Ingredienti

Per La Pasta:

300 G Farina

Sale

3 Uova

Per Il Ripieno:

100 G Vitello

100 G Manzo

100 G Salsiccia

70 G Burro

60 G Prosciutto Crudo

2 Uova

160 G Formaggio Parmigiano Grattugiato

100 G Pangrattato

Sale

Pepe

Noce Moscata Grattugiata

Brodo

25 Cl Panna

## Note

Luogo: Francia.