

# Cappelletti Alla Gonzaga

Mettete in una capace casseruola la polpa di maiale, le salamelle, la pancetta, il prosciutto, il salame, i fegatini di pollo ben mondati, il rametto di rosmarino, la salvia, il vino bianco, una presina di sale e un pizzico di pepe. Coprite il recipiente quasi ermeticamente, senza aggiungere alcun condimento (l'ideale sarebbe poter usare uno di quei recipienti a fondo molto spesso, nei quali si pu? cuocere senza grassi e anche senza liquidi), quindi fate cuocere a fuoco moderatissimo per circa 12 ore, rimestando e unendo pochissima acqua di tanto in tanto. A cottura ultimata asportate gli aromi, passate al tritacarne tutto il resto e raccogliete il ricavato in una terrina: incorporate le uova, il parmigiano grattugiato e la mollica di pane (fatta rinvenire in poca acqua tiepida e strizzata). Amalgamate bene il composto, che dovrete far riposare per un'intera giornata. Trascorso il tempo prestabilito, fate la pasta con la farina, le uova e un po' di sale, come consigliato nella ricetta base; lasciatela riposare per 30 minuti, poi stendetela sulla spianatoia infarinata in una o pi? sfoglie sottili e preparate i cappelletti secondo le indicazioni della ricetta base. Fate cuocere i cappelletti nel brodo di manzo bollente, scolateli al dente e conditeli con la panna calda e lo Sbrinz grattugiato. Serviteli immediatamente.

## Ingredienti

Per Il Ripieno:

100 G Polpa Di Maiale

100 G Salamelle

100 G Pancetta Coppata Rotonda

100 G Prosciutto Cotto

100 G Salame

100 G Fegatini Di Pollo

1 Rametto Rosmarino

Alcune Foglie Salvia

1 Bicchiere Vino Bianco

Sale

Pepe

2 Uova

100 G Formaggio Parmigiano

100 G Mollica Di Pane

Per La Pasta:

400 G Farina

4 Uova

Sale

Per Stendere La Sfoglia:

Farina

Per Il Resto:

200 Cl Brodo Di Manzo

1 Bicchiere Panna

50 G Formaggio Sbrinz

## Note

Preparazione: 120 minuti.