



CAPPELLACCI, RAGU' BIANCO E BRODO DI PARMIGIANO

Ingredienti

Per la pasta all'uovo:

500 gr di farina

20 tuorli

Sale

Per il ripieno e brodo:

200 g di salsiccia affumicata

100 g di ricotta

50 g di parmigiano reggiano

1 patata lessa

2 cucchiaini di passata di datterino giallo

Croste di parmigiano

Prezzemolo

3 lt di brodo vegetale

Procedimento

- Unire gli ingredienti della pasta all'uovo fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Per la farcia: lavorare la salsiccia affumicata con patata lessa ricotta e

parmigiano un cucchiaino di passata di datterino giallo, buccia di limone sale e pepe.

- Formare i cappelletti.
- Per la salsa: pezzi di croste di parmigiano con olio aglio e prezzemolo. far rosolare e sfumare con 2 lt di brodo vegetale.
- Deve dimezzare a fuoco lento e dopo filtrare.
- Cuocere i cappelletti e saltarli con l'acqua del parmigiano.

Finitura e presentazione:

Condire con il brodo e pezzi di erba fresca.