

Cappelletti di Natale



Per la sfoglia:

- ✿ 300 gr di farina
- ✿ 3 uova

Per il ripieno:

- ✿ 200 gr di carne di maiale
- ✿ 300 gr di vitello magro
- ✿ 150 gr di petto di pollo
- ✿ 50 gr di mortadella
- ✿ sedano, carota, cipolla
- ✿ noce moscata grattugiata
- ✿ un uovo



Su una spianatoia versate la farina come fosse una montagna: fate una buchetta e mettete le uova. Con la forchetta e la mano, amalgamate uova e farina, fino a formare un impasto omogeneo.

Con molta forza delle braccia (e un mattarello), spianatelo fino ad ottenere una sfoglia sottile.

Con uno stampino (ce ne sono in commercio di tante forme) o comunque con un bicchierino, ricavate i dischetti dove metterete il ripieno in piccole palline.

Per il ripieno: cuocete a parte i 3 tipi di carne, che avrete tagliato in piccoli bocconcini, in una grande padella antiaderente, dopo aver ammorbidito in olio caldo (non bollente!), un trito di sedano, carota e cipolla. Aggiungete il sale. Quando la carne è cotta, macinate tutto usando un apposito elettrodomestico, unendo i 50 gr di mortadella, la noce moscata grattugiata (meno di un cucchiaino) e un uovo.

Ora, mettete il ripieno al centro dei dischetti; piegate a metà per chiudere il ripieno; unite le 2 punte come vedete in una delle figure in alto a destra. Difficile? Con Golosone, tutto è più facile! Buon Natale!!!

Trucco

Se li mangiate subito, buon appetito (sugo o brodo, poco importa). Altrimenti, adagiateli su un contenitore di alluminio cosparso di farina e fate attenzione che non si attacchino fra loro.



Alla prossima ricetta. Prendi la forchetta: l'orso Golosone ti aspetta!