

CAPPELLETTI IN BRODO

Non era domenica se a casa mia non si mangiavano i cappelletti in brodo, appena sveglia la mattina era il primo profumo che sentivo, un rito, una sicurezza. Nelle tavole Romagnole il giorno di Natale non mancano mai, a parte da me, perchè, visto che li abbiamo mangiati per anni tutte le settimane in questo giorno è più "festoso" cambiare.

Mia mamma, da vera azdora Romagnola, impasta e tira la sfoglia rigorosamente a mano, la pasta risulta porosa e rustica, davvero il top e fortunatamente a forza di osservarla ho appreso la tecnica, ma confesso che qualche anno fa per migliorare e "rubare" qualche segreto, ho fatto anche un corso con le Mariette, un gruppo di signore che collaborano con la scuola di cucina "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli, dove insegnano appunto l'arte della sfoglia e della piadina. Questo nome deriva dalla cuoca e governante proprio dell'Artusi, Marietta Sabatini.

I veri cappelletti Romagnoli non vanno confusi con i tortellini, che hanno un ripieno fatto di un misto di carni tritate, ma essi contengono solo formaggio, il classico "all'uso di Romagna" proprio di Pellegrino Artusi prevede parmigiano, ricotta e Raviggliolo oltre a uovo e noce moscata, come quello che vi ho proposto qui. Oggi invece voglio farvi "assaggiare" quello che ha sempre fatto mia mamma, con solo uovo, Parmigiano e noce moscata, per me in brodo è davvero il massimo, sicuramente più saporito di quello con la ricotta che a mio avviso si presta di più per essere condito con il sugo.

La sfoglia migliore per la pasta ripiena non deve essere troppo asciutta, quindi con eccesso di farina, ma invece deve risultare morbida, questo perchè così sarà facilitata la chiusura essendo la pasta più appiccicosa, e il ripieno eviterà di fuoriuscire durante la cottura.

Quando si preparano delle tagliatelle invece la pasta dovrà essere più asciutta.

*Per regolare al meglio questo fattore basterà impastare le uova non con la quantità di farina necessaria ma tenendone sempre indietro un pugno da aggiungere al bisogno, questo perchè come sapete le uova non sono tutte delle stesse dimensioni e rischieremo quindi di trovarci con un'impasto eccessivamente duro al quale saremo costretti ad aggiungere

un'altro uovo e poi altra farina e così via.

Questa volta ho voluto provare una forma diversa di cappelletto anche se preferisco l'originale.

Le quantità di brodo che otterrete da questa ricetta sono eccessive per la pasta preparata, quando mi avanza del brodo lo conservo in bottigliette di plastica da mezzo litro che ripongo in freezer.

Per ottenere un buon brodo è d'obbligo mettere la carne e le verdure con l'acqua fredda in questo modo il sugo della carne verrà rilasciato del tutto nell'acqua man mano che si cuoce.

Se invece desiderate ottenere una buona carne dovrete metterla in pentola quando l'acqua già bolle, in questo modo l'alta temperatura farà in modo che l'esterno della carne si cuocia all'istante intrappolando all'interno i suoi sughi rendendo appunto la carne più saporita.



CAPPELLETTI IN BRODO

per il brodo

400 gr di gallina (circa mezza piccola)

400 gr di polpa di manzo con l' osso

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipolla

1 crosta di parmigiano

2 cucchiaini di salsa di pomodoro

sale

4 litri di acqua

per i cappelletti

200 gr di farina circa*
2 uova
130 gr di parmigiano reggiano
1 uovo



ombelicodivenere.blogspot.it

Per il brodo di carne, in una pentola capiente mettete la carota pulita e tagliata a metà, il gambo di sedano la cipolla la carne e la crosta di parmigiano, coprite con l'acqua, aggiungete la salsa di pomodoro e portate a bollore lentamente, salate e continuate la cottura a fuoco molto basso per almeno tre ore, se il brodo dovesse asciugarsi troppo aggiungete altra acqua. Lasciate raffreddare in modo che il grasso si solidifichi e sia possibile prelevarne una parte, filtrate il brodo dalla carne, io metto all'interno dello scolapasta un tulle (quello delle bomboniere) in questo modo

anche i più piccoli residui di carne verranno eliminati.

Per la pasta, disponete la farina su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Preparate il ripieno, sbattete l'uovo intero in una ciotola e iniziate a lavorarlo con il parmigiano e la noce moscata, quando inizia a indurirsi il composto cominciate a lavorarlo con le mani finchè otterrete un'impasto sodo e omogeneo. Stendete la pasta sottile e tagliate dei quadrati di circa 4x4 cm. Al centro di ognuno disponete del ripieno chiudete a triangolo stringendo bene tutto il bordo, avvicinate le due punte e bloccatele assieme. Lasciate asciugare i cappelletti per 30 minuti su un tagliere che avrete spolverato con della farina.

Mettete a bollire la quantità di brodo che desiderate, cuocete pochi minuti i cappelletti.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

C'è ancora della neve qui in romagna e guardando fuori dalla finestra ancora c'è tanta voglia di una bella zuppetta calda..



VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

(ingredienti per 4 persone)

200 gr di patate

400 gr di funghi champignon

1 spicchio d'aglio

brodo vegetale

latte

prezzemolo

parmigiano

crostini di pane

olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Pulite i funghi tagliateli e metteteli in una padella dove avrete fatto rosolare lo spicchio d'aglio con un filo d'olio d'oliva, lasciate cuocere i funghi circa 15 minuti eventualmente allungando con un po di brodo.

Pelate, lavate e tagliate a piccoli cubetti le patate, mettetele in una casseruola unite i funghi e coprite con metà brodo e metà latte, lasciar cuocere circa 15 minuti, salate separe e con in frullatore ad immersione formate una crema, se troppo densa aggiungere un po di brodo se troppo liquida lasciate restringere, *la densità va comunque a gusti...* Impiattate condite con un filo d'olio extravergine d'oliva prezzemolo fresco tritato e crostini di pane abbrustolito.