CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE *(Per 6 persone)*

Esecuzione.

Brodo: Mettere in una pentola a bordi alti l'acqua fredda, il cappone e tutti gli odori. Coprire e lessare lentamente per 2/3 ore fino a quando la carne è morbida alla prova forchetta.

Ripieno: Macinare la carne e il prosciutto una sola volta quindi aggiungere tutti gli ingredienti ed amalgamare con un cucchiaio. Il composto non deve essere troppo molle.

Pasta: Sopra ad una spianatoia mettere la farina a fontana e aggiungere tutti gli ingredienti, lavorare per 10 minuti, coprire la pasta e lasciare riposare per 15 minuti circa.

Spianare la pasta e tagliare con una rotella dei piccoli quadrati, sopra ad ognuno adagiare un cucchiaino di impasto chiudere a triangolo poi unire i due estremi formando il cappelletto.

Sgrassare e filtrare il brodo, a parte frullare con un po' di brodo la patata lessata e aggiungerla al brodo dove lesseremo i cappelletti. Impiattare e guarnire con pezzetti di petto del cappone sfilacciato a mano. Servire senza parmigiano.