

*Cappelletti in brodo di Natale*

*Per l'impasto:*

2 etti petto di tacchino

½ petto di pollo

½ cervelletto d'abacchio

2 etti di filetto di vitello

2 gr. di noce moscata

1 tuorlo d'uovo

1 grattugiata leggera di limone

sale e pepe

*Per il brodo:*

½ gallina

1 piccolo stinco di vitello

sedano, carota e cipolla

*Per la sfoglia:*

4 uova intere

400 gr. farina

Fare la sfoglia e mettere a riposare con sopra un panno bagnato.

Fare il brodo partendo da acqua fredda.

Per l'impasto: rosolare le carni in padella con poco olio, a cottura ultimata macinare utilizzando il disco fino, far freddare, mettere noce moscata e limone grattato ed usare l'uovo per rapprendere l'impasto.

Fare delle incisioni sulla sfoglia con un coppa pasta da 4cm di diametro, e poi fare la classica forma a "cappelletto".

Mettere i cappelletti per qualche ora in frigo, e cuocere in brodo bollente per circa 10 minuti.

Servire con una spolverata di parmigiano grattato.