Almaverde® bio

# Cappelletti ai formaggi e curcuma

## NATALE

Gustose ricette per nuovi sapori.

# Cappelletti ai formaggi e curcuma

***La pasta all'uovo ripiena tipica dell'Emilia Romagna e conosciuta in tutto il mondo. Come per tutte le ricette regionali ogni famiglia ha la sua personale versione per il ripieno dei cappelletti. Nella mia proposta vegetariana, per la sfoglia, uso farina di semi integrale e curcuma, per il ripieno, un mix di formaggi.***

*Tempo di preparazione: 1 ora*
*Tempo di cottura: 5 min.*

*Ingredienti per 4 persone:*

*Per il ripieno: 100 g di pecorino semistagionato, 100 g di ricotta, 90 g di parmigiano grattugiato, 1 uovo, noce moscata, sale e pepe.*

*Per la sfoglia: 300 g di farina tipo 1, 3 uova, 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva, 1 cucchiaino di curcuma in polvere.*

*Per la cottura: Brodo di verdura.*

*Preparazione:*

*Per il ripieno: in una ciotola, gratta il pecorino grossolanamente e unisci gli altri formaggi. Amalgama bene e aggiungi: l'uovo sbattuto, un pizzico di sale, due pizzichi di pepe ed un'abbondante grattata di noce moscata. Copri la ciotola con la pellicola e lascia riposare il ripieno in frigorifero.*

*Per la sfoglia: sul tagliere, versa a fontana la farina, poi aggiungi le uova sbattute, l'olio e la curcuma. Lavora bene l'impasto finché non sarà più appiccicoso. Avvolgilo nella pellicola e lascia riposare in un luogo fresco per 30 minuti. Riprendi l'impasto e stendi la sfoglia sottile, poi tagliala in quadrati di circa 4 cm x 4 cm. Posiziona il ripieno al centro dei quadrati e chiudili a forma di cappelletti. Cuocili nel brodo bollente per 5 minuti e servi subito ben caldo.*

*Un'idea in più:*

*per una variante più golosa, presenta i cappelletti su una crema di patate condita con olio al tartufo.*

www.almaverdebio.it Almaverde bio

Ricette a cura di Bettina in cucina www.bettinaincucina.com

Creative Associati srl