

Cappelletti dei colli romani (Cappelletti romano)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Tinto Genérico:

Masa

Harina: 400 grs.

Huevos: 5 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Yema: 1 Unidad

Relleno

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Solomillo de cerdo: 150 g

Seso: 1 Unidad

Jamón crudo: 100 g

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Marsala: 1 Taza

Mortadela: 50 g

Queso pecorino rallado: 50 g

Varios

Caldo de carne: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga los huevos y la yema.
- Comience a tomar los ingredientes del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Añada agua de ser necesario.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa tierna.
- Cubra con un lienzo y deje reposar durante 30 minutos.
- Separe la masa en partes y estire hasta obtener láminas finas.

Relleno

- Pique la pechuga de *pollo*, la mortadela, el *jamón* crudo, el *solomillo* y el seso.
- En un bowl combine las carnes picadas con la nuez moscada, el marsala, el queso rallado, el *huevo*, sal y pimienta.
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Armado y cocción

- Extienda una lámina de masa y córtela en discos de 5 cm de diámetro.
- Distribuya el relleno en los discos de masa.
- Cierre la masa formando una media luna, selle muy bien los bordes y luego junte los extremos.
- Cocine en abundante caldo de carne en ebullición.

Presentación

- Sirva en platos hondos con el caldo de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cappelletti-dei-colli-romani-cappelletti-romano>