



Bimby: Cappelletti di magro - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

Per l'impasto: 300 gr. di farina, 3 uova, sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale uova farina e sale 20 sec. vel. 5 e poi 30 sec. vel. Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare avvolto in un canovaccio per 15 min.

Per il ripieno:

350 gr. di ricotta, 1 tuorlo d'uovo, 50 gr. di parmigiano, noce moscata, prezzemolo, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale parmigiano e prezzemolo, 10 sec. vel. 7. Aggiungere ricotta, tuorlo, noce moscata e sale 30 sec. vel. 3. Stendere la pasta, ricavare una sfoglia uniforme e sottile, tagliarla in dischi (diam. 7 cm.) e riempirli con il ripieno di magro, chiudendoli immediatamente a cappello. I cappelletti sono ottimi conditi con burro fuso e salvia.

eCucinando.it