

CAPPELLETTI PASTICCIATI

Ingredienti

- 5 aglio
- sale
- 1 cipolla
- burro (50gr)
- 1 foglia d'alloro
- passata di pomodori (50gr)
- fegatini di pollo (80gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (30gr)
- cappelletti freschi (320gr)
- luganega (50gr)
- cuore di pollo (80gr)
- Piselli Novelli Findus (70gr)

Come si prepara

Tritate finemente la cipolla insieme ad uno spicchio d'aglio e alla foglia d'alloro, poi, fateli rosolare leggermente nel burro a fuoco medio.

Unite quindi la passata di pomodori, sciolta in 150 ml di acqua calda.

Dopo aver pulito i fegatini ed i cuori di pollo, affettateli, private la Luganega dalla pelle, sbriciolatela ed unite tutto alla salsa con sale e pepe.

Coprite il recipiente ed appena avrà raggiunto il bollore, abbassate la fiamma al minimo.

Dopo due ore di cottura, aggiungete i piselli preparati secondo le indicazioni riportate sulla confezione, mantenendo il ragù sul fuoco ancora mezz'ora.

Nel frattempo, scaldate, in una pentola, abbondante acqua. Quando si alzerà il bollore, tuffate i cappelletti.

Quando saranno cotti al dente, estraeteli pochi per volta con il mestolo forato e poneteli in una zuppiera calda.

Condite con il ragù preparato e con il Parmigiano Reggiano grattugiato, mescolate bene e

servite.

Difficoltà: 3

Tempo: 30

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	214 kcal 896 kJ
-------------------	--------------------

Tags

foto, occasioni speciali, surgelati, pasta fresca, new, feste, Pasta ripiena, Cappelletti pasticciati, pasta con ragu', tradizionale, mediterraneo