

Cappelletti

Pour 4 personnes.

Pour la pâte : 40 g de farine, 4 œufs, 1 pincée de sel, 2 c d'eau tiède.

Pour la farce : 50 g de chair de veau, 50 g de chair de bœuf et 1 oignon, 2 c de chapelure, 2 c de parmesan râpé, 50 g de jambon de Paris, ¼ de verre de consommé, sel, poivre, muscade.

Pour la sauce : un bouquet de persil, 1 oignon, 150g de bœuf haché, 2 c de sauce tomate ou de concentré, ou 4 tomates fraîches, 2 branches de céleri, 2 petites carottes, 2 c d'huile, 100 g de chair à saucisses, sel, poivre.

Faire rissoler la viande dans le beurre avec l'oignon haché. Verser dans un plat ceux et ajouter la chapelure, le parmesan, le jambon de Paris haché, le bouillon avec sel, poivre, muscade.

Faire la pâte avec les ingrédients indiqués. L'étendre en feuille mince et la découper à la roulette de pâtissier en carré de 5 cm de côté environ. Au centre de chaque carré, mettre un peu de farce. Plier en triangle puis tourner autour du doigt en faisant se superposer les extrémités. Les faire cuire comme des pâtes ordinaires à grande eau bouillante légèrement salée. Après cuisson, égoutter les cappelletti et les servir nappés d'une sauce ainsi faite : hacher avec l'oignon, le céleri, les carottes, le persil et mettre à revenir dans l'huile. Quand tout est doré, ajouter la viande de bœuf et la chair à saucisses. Laisser cuire 20 mn environ puis ajouter les tomates ou le concentré étendu dans un bol d'eau chaude, du sel, du poivre et laisser mijoter très doucement pendant une petite heure pour obtenir une sauce épaisse.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.