



*Le ricette di
Marche Tourism*

I CAPPELLETTI

la ricetta di Natale
nelle Marche



I cappelletti, la ricetta di Natale nelle Marche

di Martina Barbaccia

È arrivata l'**atmosfera magica che si respira solo a Natale** e, con essa, la voglia di passeggiare per le vie illuminate, di curiosare tra i mercatini, di lasciarsi incantare dai presepi. C'è la volontà di non dare nulla per scontato e di fermarsi ad apprezzare il calore e le tradizioni che le festività natalizie portano con sé.

È per celebrare questo clima di festa che oggi andiamo nella **cucina di nonna Maria, a Loreto, terra di spiritualità e arte** nel cuore delle Marche. Lei ci regala la sua **ricetta dei cappelletti, uno dei piatti tipici del pranzo di Natale marchigiano**.

Come ogni ricetta tradizionale che si rispetti, anche quella dei **cappelletti in brodo** ha tante varianti, diverse da località a località, e ogni famiglia custodisce la propria. Può essere differente il ripieno, può cambiare il modo di chiudere la sfoglia, ma il desiderio di ritrovarsi a tavola, con un piatto fumante fatto in casa, è sempre lo stesso!

In questa occasione **nonna Maria ha scelto di usare il filetto di maiale come ingrediente principale della farcia**, ma si può anche sostituire con il macinato di manzo magro o utilizzare carne mista

Che ne dite di prendere nota degli ingredienti per preparare i cappelletti insieme a lei?

Per aiutarvi meglio, sul nostro canale YouTube potrete trovare anche la videoricetta:
<https://www.youtube.com/watch?v=lml5QGb3P6s>.



I cappelletti, la ricetta di Natale nelle Marche

di Martina Barbaccia

Ingredienti per circa 400 cappelletti:

Per la sfoglia:

- 600 g di farina
- 6 uova

Per il ripieno:

- 400 g di macinato di filetto di maiale (o di manzo)
- 150 g di petto di pollo
- 100 g di mortadella
- una piccola salsiccia
- 100 g di parmigiano
- sale q.b.
- pepe q.b.
- noce moscata q.b.
- burro q.b.



I dischetti di sfoglia per i cappelletti

I cappelletti, la ricetta di Natale nelle Marche

di Martina Barbaccia

Procedimento:

- Cuocere il petto di pollo in padella con una noce di burro
- Tritare il petto di pollo cotto, la mortadella e la salsiccia
- Aggiungere il macinato di filetto di maiale, il parmigiano, sale, pepe e noce moscata, e amalgamare tutti gli ingredienti per il ripieno
- Dopo aver preparato il ripieno, impastare gli ingredienti per la sfoglia: disporre la farina a fontana e al centro metterci le uova
- Aggiungere un po' d'acqua, se è necessario per rendere la pasta più elastica, e lavorarla finché diventa liscia
- Stendere la sfoglia sottile
- Tagliare la sfoglia in dischetti
- Farcire i dischetti con il ripieno di carne macinata
- Chiudere i cappelletti, ripiegando il dischetto di sfoglia su se stesso e unendo le due estremità (nella videoricetta nonna Maria mostra sia la chiusura **a forma di cappello, tradizionalmente usata per il brodo**, sia la variante preferita a casa sua, più simile ai tortellini)

Alcuni consigli da nonna Maria:

- Potete congelare i cappelletti e toglierli dal congelatore poco prima di tuffarli nel brodo
- Per fare il brodo di carne nonna Maria sceglie il petto di pollo e la vaccina
- Lasciate seccare i ritagli di sfoglia così da ricavarne dei maltagliati

Sono le tradizioni a rendere il Natale così speciale e ogni dettaglio racconta una storia, come **la spianatoia e il tagliapasta che nonna Maria usa da tanti anni in questo periodo di festa.**

