

## La recette de cappelletti de Laura

Pour la farce:

environ 300gr. de viande hachée de porc et veau (du poulet au choix)

1 jaune d'oeuf

muscade moulue

zest de citron

200gr. de parmesan

50gr. de fromage Philadelphia

2 portions de viande que l'on veut

Cuire la viande dans une poêle, saler et poivrer.

Dans un bol mélanger le jaune d'oeuf avec le parmesan, ajouter la muscade et le zest de citron, les fromages et en dernier la viande. Bien mélanger le tout.

Pour la pâte:

500gr. de farine pour 5 oeufs.

Mélanger la farine et les oeufs jusqu'à obtenir une pâte ferme (pas trop dure, pas trop molle).  
Étaler afin d'obtenir des bandes de pâte assez fines. Couper des carrés suffisamment grands pour y mettre un peu de farce. Joindre les 2 bouts, puis les 2 autres. On obtient un petit chapeau

On peut les cuire dans du bouillon de viande pendant 5-10 mn, ou dans de l'eau salée (5-10 mn) et assaisonner avec de la sauce bolognaise.