

I cappelletti di boccia Mantovana di chef Brovelli

Pubblicato: Martedì 1 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

Davide Brovelli de “Il Sole” di Ranco, **Massimiliano Celeste** de “Il Portale” di Pallanza, **Rita Possoni** del “Ma.Ri.Na.” di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.

Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso “countdown” in attesa delle Feste. ([GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO](#)). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro “**Le ricette di Natale 2015**” che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure da domani 2 dicembre [on line sul sito di Tigros](#).

La ricetta di oggi è di **Davide Brovelli**, del ristorante **Il Sole di Ranco**, quinta generazione di una famiglia di ristoratori ora “sbarcato” con una nuova avventura a Milano, nella zona della nuova Darsena. la ricetta fa parte dei classici del Natale, i cappelletti. Ma con più di un tocco originale.



CAPPELLETTI DI BOCCIA MANTOVANA, CAPPELLO DEL PRETE AL SUGO DI ARROSTO E TARTUFO

Ingredienti

Per 4 porzioni

Per la pasta:

800 g di farina 00
200 g di farina di semola di grano duro rimacinata
10 uova intere
10 ml di olio di oliva

Per il ripieno:

100 g di boccia mantovana cotta (1 boccia mantovana intera)
250 g di arrosto magro di vitello cotto (350 g crudo)
250 g di cappello del prete di bovino adulto di Scottona (350 g crudo)
Parmigiano Reggiano grattugiato
1 rosso d'uovo
Scalogno
Prezzemolo e aglio tritati a piacere
Olio extravergine di oliva
150 g di vino rosso
200 g di brodo
Sale

Per la composizione del piatto:

Tartufo nero

Preparazione

Per la pasta:

disporre la farina 00 e la farina di semola di grano duro a fontana. Posizionare al centro il resto degli ingredienti. Amalgamare fino ad ottenere un composto liscio ed uniforme.

Lasciare riposare in frigorifero almeno un'ora. Per il ripieno: far cuocere la boccia mantovana in acqua per 2 ore. In un'altra pentola mettere l'olio e lo scalogno e rosolare l'arrosto e il cappello del prete. Salare e rosolare accuratamente tutti i lati. Bagnare con il vino rosso e lasciar evaporare l'alcol per mantenere il sapore. Bagnare poi con il brodo e fare cuocere per 1 ora e mezza circa. Macinare nel tritacarne la quantità di boccia mantovana, arrosto e cappello del prete necessaria per il ripieno. Aggiungere il Parmigiano Reggiano, l'uovo, l'aglio e il prezzemolo. Amalgamare fino ad ottenere un composto uniforme e compatto.

Per i cappelletti:

stendete la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile. Ritagliare tanti quadratini di pasta della stessa dimensione. Posizionare al centro dei quadretti dei mucchietti di ripieno. Ripiegare la pasta su se stessa formando un triangolo.

Premere con le dita attorno al ripieno, cercando di far uscire tutta l'aria ed infine schiacciare i lati del triangolo pressandoli bene. Far combaciare le punte alla base del triangolo di pasta e rivoltare il vertice, creando il tipico cappelletto. Per la salsa e i cappelletti: una volta tolti l'arrosto ed il cappello del prete dalla pentola lasciarla sul fuoco e ridurre il sugo di cottura fino ad ottenere una salsa. Far poi bollire i cappelletti realizzati in acqua salata.

Composizione del piatto:

Disporre i cappelletti in un piatto e guarnire con il sugo. Aggiungere una grattata di tartufo nero e dei petali di boccia mantovana.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it