

Cappelletis à l'Emilienne au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Parmigiano Reggiano](#) râpé
500 g pâtes à nouilles
150 g chapelure
30 g jambon cru ou maigre
30 g chair de veau
30 g chair de porc
30 g chair de boeuf
30 g beurre, huile ou saindoux
3 l bouillon de viande
sel, poivre, muscade

Préparation

Hachez les viandes. Mélangez le hachis. Faites bien revenir le tout à la poêle dans le beurre, l'huile ou le saindoux. Lorsque la viande est presque sèche, ajoutez la chapelure, mélangez bien à la spatule de bois. Hachez le jambon, incorporez-le avec le parmesan râpé, assaisonnez : sel, poivre, muscade, au goût. Étendez au rouleau la pâte sur la planche farinée. Abaissez-la à 1,5 mm d'épaisseur. Découpez-la avec la roulette en carrés de 4 cm de côté. Garnissez chaque carré d'une noisette de farce. Pochez-les 10 par 10 dans le bouillon en ébullition. Servez-les à part abondamment poudrés de parmesan reggiano.

Retrouvez d'autres recettes de cuisine au Parmigiano Reggiano :

- * [Pâtes et haricots au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Pâtes à la Livournaise – au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Gnocchis à la Parmesane – au Parmigiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Flan à la Florentine – au Parmigiano Reggiano – recette Reggiano](#)
- * [Minestrone à la Genoise – au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Spaghettis à la sauce bolognaise et au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Pâte de Polenta au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Minestrone à la ménagère au Parmigiano Reggiano – recette Reggiano](#)
- * [Allumettes au cumin et au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Beignets au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Biscuits à l'Italienne au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Estouffade de boeuf à la Pizzaiola – au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Cappelletis à l'Emilienne au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Fricassée à la Florentine au risotto et Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Galette d'herbes – au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Lasagnes au four à la ferraraise au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Tagliatelles à la romaine au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Oeufs pochés aux cardons au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Oranges farcies au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Paupiettes de boeufs aux cardons et au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Polenta brianzola au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)

- * [Potage à la génoise au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Riz au trois viandes et au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Soupe provençale estivale au Parmigiano Reggiano rapé](#)
- * [Tortellinis à l'Emilienne au Parmigiano Reggiano râpé](#)

RECETTE PARMIGIANO REGGIANO – recette au parmesan