

Quadrettini di sfoglia nel “brodo matto”

Tempo di preparazione: 150 min

Difficoltà: Medium

Sfoglia

- Farina 0: 2 hg
- Sale: Un pizzico
- Uova intere: 3

Brodo

- Carote: 2
- Cipolla: 1 piccola
- Olio evo: 3 cucchiaini
- Pepe: q.b
- Sale: q.b.
- Sedano: 2 coste



Preparazione

Il brodo matto, nella **tradizione romagnola**, non è a base di carne ma ugualmente riesce a soddisfare i commensali sostituendo degnamente il brodo buono dei giorni importanti.

1. Tagliare a cubetti molto piccoli il sedano, le carote e la cipolla. In una pentola far rosolare le verdure con l'olio per alcuni minuti,
2. Aggiungere la **passata di pomodoro Pomì**, salare e pepare e infine aggiungere un litro d'acqua e lasciar bollire per venti minuti con il coperchio.
3. Nel frattempo, sulla spianatoia porre a fontana la farina e il sale, scocciare le uova al suo interno e lavorandole con una forchetta incorporarle alla farina.
4. Comporre un impasto omogeneo.
5. Formare una palla e lasciare riposare in luogo fresco per un paio d'ore coperta.
6. Stendere la sfoglia.
7. Tagliare in piccoli quadrati.
8. Nella tradizione i quadrettini si ricavano dai ritagli della sfoglia che avanza una volta fatti i cappelletti.
9. Cuocere i quadrettini nel brodo che bolle per qualche minuto da quando il brodo riprende il bollore.
10. Impiattare ben caldo con una spolverata di parmigiano o un goccio d'olio a piacere.

For this recipe we used:

Passata Classica 3
cucchiaini

