Cappelletti ripieni di mortadella con fondente di porro

- Ingredienti per 2 persone

Per la sfoglia

- 200 gr. di farina
- 2 uova

Per il ripieno e il condimento

- 200 gr. di mortadella
- 1 uovo
- 80 gr. di panna
- 150 gr. di grana + q.b. per spolverare
- 1 porro
- 40 gr. di pancetta
- sale q.b.
- olio extra vergine d’oliva q.b.

In un tegame con olio e pancetta, facciamo rosolare il porro tagliato a rondelle. Togliamo la pancetta e completiamo la cottura e con un po’ d’acqua. Frulliamo il porro e trasferiamolo in una padella assieme alla pancetta rosolata. Frulliamo la mortadella con il grana e l’uovo, versando a filo la panna. Impastiamo farina e uova, stendiamo la sfoglia e ricaviamo dei quadrati. Farciamoli con la mortadella, chiudiamoli a triangolo e uniamo le estremita’ , formando i cappelletti. Cuociamo i cappelletti in acqua bollente salata. Scoliamoli e saltiamolo in padella con il fondente di porro e la pancetta rosolata . Spolveriamo con una generosa manciata di grana grattugiato e portiamo in tavola.