

# Cappelletti del conte Loredan

## Cappelletti del conte Loredan con Sterpato Toscana Igt 2020

Il più celebre dei Loredan fu Leonardo, eletto doge ai primi del Cinquecento, all'epoca della Guerra della Lega di Cambrai, in un momento cruciale per la Repubblica di Venezia.

Tra i possedimenti della sua casata figurava la villa di Volpago del Montello, al centro di una grande tenuta ancor oggi famosa per la sua produzione vinicola.

Ecco spiegata, dunque, l'ispirazione di questo piatto, trovato su un antico ricettario e reinterpretato dai Tonon: carne di piccione, ricordando la passione del conte per la falconeria, e involucri di pasta in forma di cappello dogale, a memoria dell'onore che gli toccò.

Ingredienti per 4 persone:

600 g di pasta fresca, 2 piccioni freschi, 200 g di funghi 'barboni' (*Albatrellus pes-caprae*), al secolo "piede di capra" o "lingua di brughiera", 200 g di funghi porcini, 50 g di pancetta, 1/2 cipolla, 1 costa di sedano, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, 1 cucchiaino di farina, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 bicchierino di Porto, Parmigiano Reggiano grattugiato, noce moscata

Preparazione: Eviscerate i piccioni, accantonando i fegatini, poi disossateli e spellateli.

Con quanto scartato preparate un fondo bruno così facendo: in una pentola scaldare un fondo d'olio con rosmarino, salvia, aglio, un po' di pancetta e mezza cipolla tritate;

nel soffritto fate rosolare le ossa, aggiungete 2 cucchiaini di farina, sale e pepe, quindi passate in forno a tostare per dieci minuti;

riportate sulla fiamma, sfumate con vino bianco e aggiungete un litro d'acqua circa; lasciate bollire per venti minuti e filtrate.

Tritate a coltello la polpa di piccione e i fegatini, passate leggermente in forno e poi rosolate in padella, lasciando sfumare un bicchierino di Porto.

A parte fate rosolare con olio e burro la cipolla tritata con rosmarino, salvia, aglio e sedano; aggiungete la carne, mescolate e bagnate con il vino; versate il fondo bruno e fate bollire leggermente per una ventina di minuti.

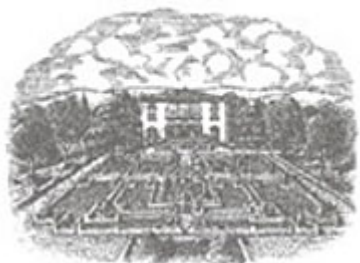
A questo punto aggiungete i funghi, che nel frattempo avrete affettato sottile e spadellato con burro, poco olio, sale e pepe; proseguite la cottura per un altro quarto d'ora e regolate il sapore.

Per il ripieno tagliate i porcini a fettine sottili e cucinateli con aglio tritato e prezzemolo su un velo d'olio; dopo dieci minuti aggiungete le patate bollite e frullate il tutto; amalgamate due uova e il formaggio grattugiato, regolando con noce moscata, sale e pepe.

Tirate una sfoglia sottile di pasta, distribuendo un cucchiaino di ripieno ogni tre centimetri.






Ricoprite con un altro foglio di pasta e tagliate i ravioli con un copapasta che per fedeltà alla ricetta dovrà avere forma di 'corno' dogale. Servite con abbondante salsa e formaggio grattugiato.

## VARRAMISTA®



Via Ricavo - Località Varramista  
56020 Montopoli in Val d'Arno (PI)  
Telefono (+39) 0571 44711 -  
fax (+39) 0571 447216  
[info@varramista.it](mailto:info@varramista.it)  
- [www.varramista.it](http://www.varramista.it)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

<b>Frasca Terre di Pisa Doc 2019</b>		<b>23€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Sterpato Toscana Igt 2020</b>		<b>15€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Varramista Toscana Igt 2019</b>		<b>65€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	