

PRIMI PIATTI

Cappellacci con la zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Emilia-Romagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 500 gr

UOVA 4

SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

ZUCCA 1.2 kg

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

BURRO 50 gr

PANGRATTATO 50 gr

UOVA 2

LIMONE scorza - ½

NOCE MOSCATA 1 cucchiaino da tè

SALE

Preparazione

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



- 2 Pulite la zucca, eliminando la parte centrale con i semi; tagliatela a grosse fette, lavatele, asciugatele, quindi ponetele a cuocere in forno per un'ora.



- 3 Quando la zucca sarà cotta, eliminate la scorza e passate la polpa al passaverdure raccogliendola in una terrina.
Unite le uova, il burro ammorbidito, il parmigiano reggiano, il pane grattugiato, la scorza di limone, il sale e la noce moscata.



- 4** Mescolate il composto con un cucchiaio di legno e poi lasciatelo riposare per qualche ora. Con la farina, le uova e un pizzico di sale, preparate la pasta e stendete una sfoglia non troppo sottile. Infarinatela, arrotolatela su se stessa e tagliate un rotolo a strisce larghe circa 9 centimetri. Srotolate le strisce, sovrapponendole una sull'altra e tagliatela a quadrati. Ponete al centro di ciascun quadrato una cucchiata di ripieno.



- 5** Ripiegate la pasta su se stessa e premete ai bordi per farla aderire bene.



6 Ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, portate a ebollizione, versatevi i cappellacci badando di non ammassarli e fateli cuocere sette o otto minuti.

Scolateli, recuperali con il mestolo forato quando vengono a galla, versateli a strati in una zuppiera e conditeli con il burro fuso e il parmigiano reggiano.