

PRIMI PIATTI

Cappellacci zucca e patate: ricetta autunnale con salsa al gorgonzola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [100 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

I MINUTI DI COTTURA SONO LA SOMMA DELLE VARIE PREPARAZIONI, QUINDI COTTURA DEL RIPIENO ECC.



Scopri come fare i **cappellacci zucca e patate**: pasta ripiena con un condimento cremoso al gorgonzola

LATTE 1 bicchiere

GORGONZOLA 120 gr

MASCARPONE 150 gr

BURRO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i cappellacci zucca e patate prima di tutto: pulisci la zucca, elimina la buccia dalla zucca, tagliala a cubetti e trasferiscila in una capace pentola con dell'acqua. Metti le patate con la buccia, in un'altra pentola con dell'acqua, copri le due pentole, accendi il fuoco e lascia lessare la zucca e le patate.





- 2 Mentre le patate e la zucca stanno cuocendo, prepara la pasta fresca nella classica maniera: versa la farina in una scodella, sbatti le uova e uniscile alla farina, inizia ad amalgamare con un forchetta le uova alla farina.



3 Trasferisci il composto di uova e farina sul piano di lavoro e, con le mani, impasta il tutto fino ad ottenere un composto liscio e compatto.

Avvolgi l'impasto con della pellicola e mettilo a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.





- 4 Procedi con la preparazione del ripieno: una volta che la zucca e le patate saranno lessate, lasciale raffreddare, poi passale allo schiacciapatate e raccogli la purea di patate e zucca in una scodella, mescola i due purè in modo tale da ottenere un unico composto.



- 5** Versa in una padella due cucchiari di olio extravergine d'oliva, fallo scaldare, trita una cipolla e mettila a soffriggere leggermente nell'olio caldo.





- 6 Prendi la pancetta e tagliala a listarelle, trasferiscila nella padella con l'olio caldo e la cipolla e lasciala rosolare.



- 7 Trasferisci il composto di zucca e patate nella padella con la pancetta rosolata e, a fuoco medio, lascia rassodare il tutto.

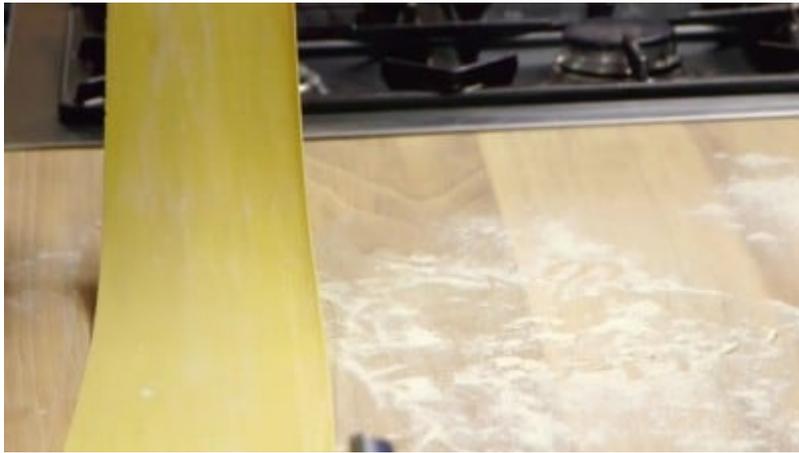


- 8 Una volta che la purea di zucca e patate si sarà rassodata, spegni il fuoco, trasferisci la purea in una scodella e lasciala raffreddare. Quando la purea si sarà raffreddata insaporiscila con del parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e di noce moscata e una macinata di pepe nero, mescola e amalgama bene tutti gli ingredienti tra loro.





9 Prendi la pasta fresca, porzionala, infarina, quindi lavorala leggermente con le mani. Con l'aiuto della sfogliatrice stendi la pasta, avendo cura di ripassarla più volte, partendo sempre dalla misura più larga per poi ridurla ad ogni passaggio, in modo tale da conferire alla sfoglia maggiore elasticità.



10 Ripiega su stessa la striscia di sfoglia, premi leggermente sulla metà della striscia, in modo tale da avere un punto di riferimento una volta farcita la metà della pasta.

Con l'aiuto di un cucchiaino, sulla metà della striscia di pasta, posiziona dei mucchietti abbondanti di farcia a distanza regolare tra loro.





11 Con la punta delle dita inumidisci leggermente i bordi della sfoglia, per fare in modo che la pasta si sigilli con più facilità. Ripiega la metà di sfoglia libera, sulla metà farcita, forma a questo punto i cappellacci, facendo attenzione a fare fuoriuscire il più possibile tutta l'aria, che durante questa operazione si verrà a formare al suo interno, in modo tale da evitare la rottura della pasta durante la cottura. Con un coppa pasta rotondo taglia i cappellacci.

Nel caso non riuscissi a fare uscire tutta l'aria dai cappellacci, bucherellali con uno stuzzicadenti.





- 12** Prepara il condimento dei cappellacci zucca e patate: in una padella fai sciogliere una noce di burro, al burro sciolto aggiungi il latte e fai scaldare leggermente. Non mettere tutto il latte, lascialo un pò da parte, potrebbe servire per allungare il condimento se risultasse troppo denso. Aggiungi nella padella anche il mascarpone e il gorgonzola e lascia sciogliere tutti gli ingredienti.



13 Aggiusta la sapidità del condimento con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero.



14 Porta a bollore dell'acqua in una capace pentola, una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore, salala e versa al suo interno anche un filo d'olio, questo impedirà ai cappellacci di attaccarsi durante la cottura.





- 15 Tuffa i cappellacci in cottura, una volta risaliti a galla, ci vorranno all'incirca due minuti, scolali direttamente nella padella con il condimento e falli insaporire bene.



- 16 Servi i cappellacci con una spolverata di erba cipollina fresca tritata, del parmigiano grattugiato e, se gradisci, una macinata di pepe nero.



CAPPELLACCI ZUCCA E PATATE: RICETTA AUTUNNALE CON SALSA AL

I **cappellacci zucca e patate** sono un primo piatto autunnale che unisce il sapore dolce della zucca a quello delicato delle patate, **arricchito da una salsa cremosa al gorgonzola**. Perfetti per pranzi in famiglia o cene speciali, questi cappellacci fatti in casa rappresentano un'ottima scelta per chi ama i piatti della tradizione con un tocco di modernità. **Segui la nostra ricetta passo passo e scopri come preparare questa delizia autunnale.**

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una pasta elastica e facile da lavorare, lascia riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.

Se ti avanza del ripieno di zucca e patate, usalo per creare polpette o come farcitura per una torta salata.

La salsa al gorgonzola può essere arricchita con noci tritate per un tocco croccante.

Evita sprechi utilizzando i ritagli di pasta per fare maltagliati o fettuccine.

COME CONSERVARE I CAPPELLACCI ZUCCA E PATATE

I **cappellacci zucca e patate** si possono conservare crudi in freezer, disponendoli su un vassoio e trasferendoli in sacchetti per alimenti una volta congelati. La **salsa al gorgonzola**, invece, va preparata e consumata al momento per preservarne la cremosità.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami questa ricetta, ecco altre idee di pasta ripiena e primi piatti autunnali:

[Tortelli di zucca con burro e salvia](#): un classico intramontabile.

[Lasagne con gorgonzola e radicchio](#): una ricetta cremosa e saporita.

[Lasagne zucca e salsiccia](#): perfetti per una cena tra amici.

[Cannelloni di crespelle](#): un'alternativa gustosa e leggera.

[Tortelli zucca e ricotta](#): morbidi e filanti.