



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crescione di zucca e di patate



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **piastra, pentola**

Ingredienti

- 1 Kg di farina
- 4 uova
- zucca
- patate
- Prosciutto crudo
- olio extravergine d'oliva
- parmigiano
- sale
- pepe

Preparazione Crescione di zucca e di patate

Passo 1.

Lessate le patate e passatele nello schiacciapatate.

Passo 2.

Lessate la zucca e strizzatela.

Passo 3.

Rosolate il prosciutto nell'olio, quindi unitelo alle patate insieme a parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Passo 4.

Unite quindi la zucca ben asciutta e lasciate riposare l'impasto.

Passo 5.

Preparate la pasta mescolando le uova alla farina ed un po' di acqua di cottura della zucca.

Passo 6.

Una volta pronto l'impasto, preparate dei quadratini, riempiteli con il condimento e richiudeteli a forma di triangolo.

Passo 7.

Fate cuocere nella piastra.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)