



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

Cappellacci di zucca



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **schiazzapatate o forchetta, forno, pentola, matterello, pentolino, schiumarola, zuppiera**

Ingredienti

- 400 g di farina
- 4 uova
- 1,2 kg di zucca gialla
- 200 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 2 cucchiari di pangrattato
- Noce moscata
- 1 uovo
- Sale

Preparazione Cappellacci di zucca

Passo 1.

Eliminate i semi e i filamenti della zucca e fatela cuocere in forno a 180°C per 15 minuti.

Passo 2.

Una volta cotta eliminate la buccia e riducete la zucca in purea con lo schiacciapatate o con una forchetta.

Passo 3.

Incorporate l'uovo alla purea ed aggiungete una presa di sale, 80 g di parmigiano, un po' di noce moscata a piacere e un paio di cucchiari di pangrattato, mescolate il tutto.

Passo 4.

Amalgamate quindi la farina alle uova fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea, stendete la pasta col matterello e ricavate dei rettangoli di circa 8 cm x 4 cm, riempiteli con un po' di purea e piegateli a metà sigillandoli bene.

Passo 5.

Fate cuocere i cappellacci in abbondante acqua salata, nel frattempo fate sciogliere il burro in un pentolino.

Passo 6.

Scolate i cappellacci con una schiumarola e disponetene uno strato in una zuppiera, condite con il burro e spolverizzate col parmigiano, alternate uno strato di cappellacci con il burro fuso e parmigiano.

Passo 7.

Servite i cappellacci subito.

Note

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