



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

## **Barbagiuan alla zucca (Barbajuan)**



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e mezza** Tempo

Attrezzatura : **2 pentole, forchetta, matterello, macchina per stendere la pasta, padella, rondella tagliapasta**

### ***Ingredienti***

- 1 kg di zucca gialla
- 1 kg di farina 00
- 50 g di riso
- 2 uova
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di pecorino grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 4 foglie di maggiorana (o ½ cucchiaino di maggiorana liofilizzata)
- 2 bicchieri di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Barbajuan alla zucca (Barbajuan)**

### **Passo 1.**

Mondate la zucca, tagliatela a pezzetti e fatela bollire in acqua salata per mezz'ora, quando l'acqua si sarà asciugata riducete la zucca in poltiglia aiutandovi con una forchetta.

### **Passo 2.**

Mentre la zucca cuoce, fate bollire anche il riso in un'altra pentola in acqua salata.

### **Passo 3.**

Tritate l'aglio, la maggiorana e il prezzemolo.

### **Passo 4.**

Unite la zucca schiacciata al riso ben scolato e incorporate il trito, il parmigiano e il pecorino grattugiati, le uova, due cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale e pepe a piacere.

### **Passo 5.**

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, fate un buco in mezzo e mettete un bicchiere d'acqua, due cucchiai di olio extravergine d'oliva, una presa di sale, impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido.

### **Passo 6.**

Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima, aiutandovi con la macchinetta per stendere la pasta.

### **Passo 7.**

Disponete l'impasto di zucca a mucchietti grandi quanto una noce, distanti un paio di cm l'uno dall'altro, su metà della sfoglia.

### **Passo 8.**

Ricoprite con la restante sfoglia e pressate la pasta tra i mucchietti.

### **Passo 9.**

Tagliate con la rondella tagliapasta.

### **Passo 10.**

Fate scaldare il restante olio extravergine d'oliva in una padella e friggete i barbagiuà fino a che non siano dorati, scolateli con una schiumarola e poneteli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

### **Passo 11.**

Servite a piacere caldi o freddi.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)