



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

Macaroni de sucabaruca



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **frullatore, pentola, schiacciapatate, schiumarola**

Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 1 kg di patate
- 2 uova
- 150 g di polpa di zucca lessata
- 60 g di burro
- 30 g di grana a scaglie
- cannella
- 3 pezzetti di cannelle (facoltativo)
- 1 porro (facoltativo)
- sale

Preparazione Macaroni de sucabaruca

Passo 1.

Mettete le patate in acqua fredda salata e ponete sul fuoco, fate cuocere per 40 minuti dal momento in cui l'acqua comincia a bollire.

Passo 2.

Pelate le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate.

Passo 3.

Frullate la polpa di zucca fino ad ottenere una purea.

Passo 4.

Impastate la farina, la purea di zucca, la purea di patate e un pizzico di sale.

Passo 5.

Lavorate l'impasto fino ad ottenere un composto non appiccicoso.

Passo 6.

Preparate dei cilindretti di circa 2 cm per 2.

Passo 7.

Fate bollire abbondante acqua salata e tuffatevi i macaroni, fate cuocere fino a che non salgano a galla, scolateli con una schiumarola e conditeli con burro, una spolverata di cannella e scaglie di grana.

Passo 8.

Servite decorando a piacere con pezzetti di cannella e fettine di porro.

Note

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