



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## CAPPELLACCI DI ZUCCA

### INGREDIENTI:

#### La Sfoglia:

Uova di Gallina 5 (intere)

Farina di Grano Tenero "0" Gr 500

#### IL Ripieno

Zucca Gialla Lunga Gr 600/700 (cruda)

Parmigiano Reggiano Gr 200 (grattugiato)

Uova di Gallina 1 (intere)

Noce Moscata Q.B.

Pane Grattugiato Q.B.

### PROCEDIMENTO:

Fare una sfoglia classica, ovvero impastare sul tagliere di legno gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e non troppo tenero, infarinare e coprire con una scodella o una insalatiera con i bordi lisci, lasciare riposare per 30 minuti.

Tirare col mattarello una sfoglia dello spessore di 1,5 mm.

Tagliare dei quadrati di cm 5x5, mantenerli coperti con un foglio di plastica, depositare al centro di ogni quadrato la giusta quantità di ripieno che si deve preparare almeno un'ora prima e conservare in frigorifero.

Prendere 600/700 gr di zucca lunga o violino, tagliare delle grosse fette, cuocere al forno, in una placca con 2 dita d'acqua, T 160°, fino a quando non risulterà morbida.

Fare raffreddare, togliere la buccia e schiacciare o passare col passaverdura, stampo medio-fino, aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato, l'uovo, poca noce moscata e se rimane molto bagnato del pane grattugiato, attenzione che il pane più passa tempo e più asciuga.

Quando avete finito di preparare i cappellacci che devono essere chiusi come dei tortelloni, li dovete cuocere in abbondante acqua bollente salata e condire con burro e salvia.

Alcuni li mangiano anche conditi con il ragù di carne.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com