

Cappellacci

Ingredienti per circa 110 cappellacci:

Un impasto di sfoglia di 5 uova maxi e circa gr. 500 di farina 0

Per il ripieno

450 gr. di zucca cotta al forno e asciugata il più possibile

200 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato

70 gr. di pane grattugiato

noce moscata

un pizzico di sale

Preparazione:

Porre tutti gli ingredienti per il ripieno in una capace ciotola e mescolarli con cura facendo uso di un cucchiaino di legno.

Dividete a metà l'impasto per la sfoglia e stendetene una prima, non troppo sottile. Facendo uso dell'apposita rotella doppia o, in mancanza di questa, con la rotella semplice, formate dei quadrati di circa cm. 5 di lato-

Ponete al centro di ciascun quadrato una cucchiainata di ripieno, ripiegate la pasta su se stessa a triangolo. premendo ai bordi per farla aderire bene.

Quindi voltate il triangolo su se stesso dando così la forma al cappellaccio.

Disponeteli, man mano, su dei vassoi.

Importante: disponeteli in file ordinate in modo tale che sia facile contarli.

Fa parte della tradizione!

Stendete poi l'altra sfoglia e procedete come per la precedente.

Possono rimanere sui vassoi per alcune ore. Potete anche congelarli ponendo i vassoi direttamente ne congelatore. Una volta congelati, potete porre i cappellacci negli appositi sacchetti da freezer.

Ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, portate a ebollizione, mettetevi una noce di burro (impedirà ai cappellacci di attaccarsi), versatevi i cappellacci badando di non ammassarli e fateli

cuocere sette o otto minuti. Scolateli, versateli in una zuppiera e conditeli con burro fuso e salvia, sugo di pomodoro oppure ragù.