

CAPPELLACCI CON LA ZUCCA 1

Ingredienti:

- 2 kg di zucca gialla,
- 70 g di parmigiano grattugiato,
- noce moscata,
- burro,
- sale.

Preparate la normale pasta sfoglia all'uovo (fatene 4 uova), tiratela non troppo sottile e tagliatela a quadretti di circa 5 cm di lato (o anche più) che riempirete con il ripieno preparato nel seguente modo: impastate la polpa della zucca cotta in forno con il parmigiano e la noce moscata cercando di avere una buona consistenza.

Ponete l'impasto sui quadrati di pasta e ripiegate a forma di tortellino (o cappelletto come si dice da noi) ricavando così dei tortellini giganti detti Caplaz.

Fateli cuocere in abbondante acqua salata togliendoli uno per volta man mano che vengono a galla, conditeli con un ragù di carne, burro e parmigiano.

Alcuni ci mettono anche dello zucchero.

Un'altra versione Padana prevede l'aggiunta di amaretti sbriciolati al ripieno.