

## CAPPELLACCI CON LA ZUCCA 2

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 420 g di farina bianca,
- 4 uova.

Per il ripieno:

- 1500 g di zucca,
- 100 g di burro,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 uovo,
- noce moscata,
- pangrattato,
- sale.

Cuocere in forno la zucca.

Passarla al setaccio e metterla in una ciotola.

Unire l'uovo, il parmigiano, sale e noce moscata.

Amalgamare l'impasto.

Con la farina e le uova preparare una sfoglia.

Una volta asciutta tagliare delle strisce larghe 8-9 cm, quindi tagliare le strisce in quadrati.

Al centro di ogni quadrato porre una noce di ripieno, ripiegare la pasta formando un tortello e schiacciare i bordi facendoli aderire.

Cuocere i cappellacci per 5 minuti in acqua salata e condire con burro fuso.