

CAPPELLACCI FERRARESI

Ingredienti

- 4 Uova
- 150 g di parmigiano
- 400 g di farina
- 500 g di zucca
- Sale e pepe
- Noce moscata L.B.

Ricetta

Ripieno. Pulire la zucca, tagliare a fette di 2-3 cm, disporre su una teglia e cuocere a 200° per 30 minuti. A cottura ultimata passare la zucca nello schiacciapatate e sistemare in una terrina aggiungere parmigiano - noce moscata - sale e pepe e un uovo. Stendere la pasta e ricavare dei quadri di circa 8 cm. Distribuire al centro il composto e confezionare i cappellacci. Far cuocere i cappellacci in acqua bollente, scolare al dente e condire a piacere.

Ragù.

Ingredienti

- 300 g di pancetta
- Passato di pomodoro
- Porro

Pulire e tagliare il porro, soffriggere con olio, aggiungere la pancetta farla rosolare, dopodiché versare la passata e un goccio d'acqua. Lasciar cuocere fino ad ottenere la densità desiderata. Condire i cappellacci e spolverare con parmigiano.

