

Cappellacci di zucca

I **cappellacci di zucca** sono una tipica ricetta ferrarese, ormai un simbolo della città, tantoché nel 2016 ha acquisito il marchio IGP.

La ricetta dei **cappellacci di zucca** ha origine nel Rinascimento, alla corte del Duca Alfonso II d'Este. Ne esistono testimonianze scritte che risalgono al 1584 poichè il cuoco della corte estense Giovan Battista Rossetti la riportò in un testo di cucina del tempo. Rispetto ad allora, si sono semplificate le spezie utilizzate per aromatizzare il ripieno, che in origine comprendevano anche cannella e zenzero. Oggi si usa per lo più la noce moscata. Nella sostanza però rimane invariata.

La zucca ideale per la preparazione dei **cappellacci** è la zucca violina, con la buccia arancione e di forma allungata. E' poco acquosa e dolce al punto giusto. Il condimento più utilizzato, che vi proponiamo, è quello a base di burro e salvia, ma sono ottimi anche con il ragù di carne o con un sugo bianco di salsiccia, il cui gusto sapido contrasta bene con il dolce del ripieno.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

Per preparare il ripieno

- 600 g di zucca violina
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato fine
- Noce moscata
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 1 uovo di gallina

Per preparare la pasta

- 300 g di farina di grano tenero tipo 00
- 3 uova di gallina

Per completare la preparazione

- 60 g di burro
- 8 foglie di salvia
- Parmigiano Reggiano grattugiato a piacere

PREPARAZIONE

Preparazione del ripieno

- Lavare la zucca sotto acqua fresca corrente e tagliarla a metà per il lungo. Eliminare i semi e i filamenti aiutandosi con un cucchiaino.
- Tagliarla a fette spesse un centimetro.
- Mettere le fette di zucca su una teglia foderata con un foglio di carta da forno, senza sovrapporle.
- Infornare a 200° C per 30 minuti. Per capire se la zucca è pronta schiacciarla con una forchetta: deve essere tenera e spappolarsi.
- Durante la cottura, ogni 10 minuti, aprire il forno per far uscire il vapore acqueo, in modo che la zucca si asciughi bene in cottura.
- Sforare e farla appena intiepidire.
- Eliminare la buccia e schiacciare la zucca in uno schiacciapatate. Se non lo avete potete usare il passaverdure, oppure schiacciarla con una forchetta.
- Mescolare bene la zucca per far uscire il vapore, e con esso ulteriore acqua.
- Unire alla zucca schiacciata il Parmigiano, una generosa grattugiata di noce moscata, una macinata di pepe e mescolare bene.
- Assaggiare e regolare di sale secondo il proprio gusto personale, quindi unire l'uovo e mescolare bene. Si deve ottenere un composto che, raccolto con un cucchiaino, mantenga la forma. Se così non fosse è possibile unire un po' di pangrattato.
- Coprire il ripieno e conservare in frigorifero fino al momento di utilizzarlo.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia che non contiene caglio animale al posto del Parmigiano, come ad esempio il Verdiano.

Preparazione della pasta

- Raccogliere sulla spianatoia (o in una terrina) la farina setacciata e disporla a fontana. Tenerne da parte un pochino, da incorporare solo se necessario.
- Sgusciare le uova una alla volta in una ciotola, controllare che non vi siano frammenti di guscio, quindi versarle al centro della fontana e sbatterle con una forchetta molto accuratamente, fintanto che non avranno assunto un aspetto fluido, perdendo la vischiosità tipica dell'uovo. Questo passaggio è molto importante affinché venga correttamente assorbita la farina.
- Quando l'uovo sarà ben amalgamato cominciare a incorporare la farina partendo dal centro della fontana, per evitare che si rompa e le uova si spargano sul tagliere.
- Amalgamata tutta la farina si sarà ottenuto un composto slegato e granuloso. Compattarlo, metterlo sotto una ciotola e lavarsi bene le mani.
- A questo punto impastare sulla spianatoia ben pulita e infarinata utilizzando il pollice e la parte del palmo immediatamente sotto. Impastare con delicatezza, per un tempo di circa 5 minuti, girando la pasta piuttosto spesso, senza schiacciarla, ma facendola rotolare brevemente.
- Con questo tempo di lavorazione si ottiene un impasto piuttosto ruvido, se lo preferite più liscio impastate fino a 15 minuti. Se durante la lavorazione la pasta tende ad attaccare e risulta troppo morbida unire un po' di farina. Non esagerare però, perchè la pasta dovrà essere umida per chiudersi bene.
- Formare una palla e lasciarla riposare per 20 minuti in un piatto coperto con una ciotola rovesciata, oppure ben avvolta nella pellicola trasparente.

Stendere la pasta e preparare i cappellacci

- Se siete esperti nell'uso del mattarello potete stendere tutta la pasta insieme, nello spessore di un paio di millimetri al massimo. In alternativa si può usare la macchina per stendere la pasta. In tal caso, non tirare troppa sfoglia tutta insieme, perchè è difficile da gestire. Io solitamente la taglio in tanti pezzi quanti sono le uova che ho utilizzato. Li lavoro quindi uno alla volta tenendo coperti gli altri sotto la ciotola.
- Appoggiare il pezzo di pasta sulla spianatoia, spargervi sopra un velo di farina ed appiattirlo con il palmo delle mani fino a dargli uno spessore di un paio di centimetri.
- Posizionare i rulli della macchina per la pasta sullo spessore più largo ed infarinarli. Passare la pasta.
- Una volta passata, ridurre di una tacca lo spazio fra i rulli, pulirli e passare nuovamente la sfoglia. Se tende ad attaccare o fosse troppo morbida spolverizzarla con un velo appena di farina e ripassarla.
- Ridurre di una tacca e passare la pasta.
- Continuare con questa operazione fino ad arrivare alla penultima tacca, dove la si passerà due volte affinché sia ben uniforme.
- Stendere la pasta così ottenuta sulla spianatoia e tagliarla con un coltello in quadrati di 6 centimetri di lato circa.
- Mettere al centro di ogni quadrato un cucchiaino di ripieno. Siate piuttosto generosi, quando gusterete i vostri cappellacci è il ripieno che dovrà dominare sulla pasta.
- A questo punto bisogna chiudere i cappellacci.
- Come prima cosa piegare il quadrato a triangolo e sigillare bene i bordi.
- Unire quindi le due estremità della base del triangolo ottenuto e sigillare bene. Guarda la guida fotografica negli approfondimenti per capire meglio questo passaggio.
- Man mano che i cappellacci sono pronti metterli in vassoi leggermente infarinati.

Completare la preparazione

- Per condire i cappellacci serve un'ampia padella, in cui far sciogliere il burro assieme alle foglie di salvia ben lavate e asciugate. Spegnerne appena il burro è fuso e coprire.
- Lessare i cappellacci in abbondante acqua salata per un paio di minuti al massimo.
- Scolarli delicatamente con una schiumarola e trasferirli nella padella del condimento a fuoco acceso per farli insaporire, muovendoli e girandoli molto delicatamente.
- Servire immediatamente cospargendo Parmigiano Reggiano grattugiato.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I cappellacci pronti ma ancora crudi si possono congelare. Mettere i vassoi in freezer per un'oretta, in modo che diventino duri come sassi, quindi versarli in sacchetti freezer. Scrivetevi sempre la data in cui li avete preparati e consumateli entro tre mesi. Al momento di cuocerli metteteli direttamente nell'acqua a bollire, purchè sia molta e su fiamma ben sostenuta.

Se vi avanzano invece già cotti, si conservano in frigo per un paio di giorni al massimo. Si possono riscaldare in padella, oppure nel forno, dove il Parmigiano in superficie formerà una gustosissima crosticina :-)