

Cappellacci di zucca ferraresi

scritto da Redazione | 15/04/2015



I Cappellacci di zucca ferraresi

sono un primo piatto gustosissimo della **cucina di Ferrara** che celebra e impiega sapientemente

una delle eccellenze locali: la zucca.

Le origini del piatto sono molto antiche e risalgono al Rinascimento. Nel ricettario "*Dello Scalco*", scritto nel 1548 da Giovanni Battista Rossetti che era il cuoco della corte di Alfonso II d'Este a Ferrara, si parla di "*tortelli di zucca con il butirro*". La **forma dei Cappellacci di zucca ferrarese** è uguale a quella dei tortellini ma i primi sono più grandi.

Rispetto alla ricetta storica che prevedeva anche l'aggiunta di alcune spezie come zenzero, cannella e pepe, quella moderna è meno ricca e l'unico aroma rimasto è quello della noce moscata.

Il nome di "Cappellacci" sembra derivi da "*caplaz*", termine dialettale con cui si indicava il cappello di paglia a tesa larga dei contadini la cui forma è simile ai cappellacci. La zucca adoperata per preparare il ripieno è la varietà "Violina" così chiamata per la forma allungata che ricorda appunto un violino.



Vino da abbinare

Ai Cappellacci di zucca si può accostare un vino bianco maturo dal profumo delicato e dal gusto sapido che contrasti il dolce della zucca. Con queste caratteristiche la scelta è ampia e si può suggerire un Sauvignon del Bosco Eliceo DOC, un Tocai del Collio DOC, un Vermentino di Sardegna DOC, un Verdicchio di Matelica DOC o un Soave Superiore DOC.

Ingredienti (per 4 persone)

- 500 gr di farina;
- 4 uova;
- mezza zucca Violina (circa 2 kg);
- 170 gr di Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato;
- sale, pepe e noce moscata.

Preparazione della sfoglia

1. Impastare farina ed uova aggiungendo acqua e un pizzico di sale, fino ad ottenere una pasta omogenea;
2. tirare la sfoglia che dovrà essere sottile;
3. tagliare a quadretti tra i 5 e i 7 cm e lasciare riposare per 30 minuti.

Preparazione del ripieno

1. Tagliare la zucca a pezzetti, eliminare semi e filamenti e cuocerla al forno;
 2. con un cucchiaino estrarre la polpa, tritarla finemente e mescolarla con 70 gr di Parmigiano o di Grana e un pizzico di noce moscata;
 3. se il ripieno sembra troppo umido spolverare con del pane grattugiato.
-

Confezione dei Cappellacci

1. Versare, al centro dei quadratini di sfoglia, un abbondante cucchiaino di polpa;
 2. unire i due angoli opposti di ciascun quadratino ripieno, ottenendo un triangolo;
 3. schiacciare con le dita i lati del triangolo per chiuderli bene ed evitare fuoriuscite di polpa durante la cottura;
 4. l'ultima operazione consiste nel dare la forma ad anello ai cappellacci di zucca ferraresi: prendere in mano il triangolo con la punta verso l'alto quindi unire le due punte della base schiacciandole perchè si leghino tra loro.
-

Cottura e condimento

1. Cuocere i cappellacci in abbondante acqua salata per circa 5 minuti;
2. servire con un condimento a base di burro, foglie di salvia e abbondante formaggio grattugiato;
3. volendo, si può aggiungere un altro pizzico di noce moscata;
4. si possono anche condire con un ragù di carne di manzo oppure salsiccia di maiale.