

Włochy: Cappellacci di zucca (pierożki dyniowe)

Mam nadzieję, że sezon na dynię jeszcze nie do końca u Was minął. Musicie je zrobić, pyszne włoskie pierożki z regionu Emilia Romagna z nadzieniem dyniowo-parmezanowym i szalwią. Dużo z nimi roboty ale smak- nieziemski. Ja podczas wałkowania ciasta, złamałam drewniany wałek. Teraz mam wymówkę, by kupić maszynkę do makaronu i na pewno to zrobię, by masowo produkować wszelkiego rodzaju pierożki, które uwielbiam. Korzystałam z włoskiego przepisu, który znajdziecie [tutaj](#). Gorąco polecam.

Mąkę przesiewamy, wbijamy jajka, dodajemy sól. Wyrabiamy gładkie ciasto, dodajemy łyżkę wody. Po kilku minutach wyrabiania odkładamy je na 10 minut. Błat podsypujemy mąką, by ciasto się nie kleiło. Następnie wyrabiamy dalej do powstania plastycznej masy. Można ją podzielić na mniejsze porcje. Rozwałkowujemy na cienki płat ciasta o grubości ok 2-3 mm (jak najcieniej-dlatego przyda się maszynka do makaronu). Z ciasta wykrawamy kwadraty o boku długości 4-5cm.

Nadzenie: Dynię kroimy na mniejsze części, wyciągamy pestki. Rozgrzewamy piekarnik do 200 st.C i pieczemy przez ok 20 minut, żeby zmiękła. Studzimy, żeby się nie poparzyć i oddzielamy łyżką miąższ od skóry. Jeśli jest jeszcze lekko twardy, należy go zmiksować blenderem. Na tarce ścieramy parmezan, odkładamy ok 2 łyżki na bok, do posypania dania. Resztę parmezanu dodajemy do wystudzonej dyni, dodajemy 1 jajko, gałkę oraz sól. Wszystko mieszamy do połączenia składników.

Na kwadrat ciasta w centralnej części układamy łyżeczkę farszu. Dla ułatwienia sklejanego pierożków moczymy palec w miseczce z wodą i smarujemy 2 brzegi kwadratu. Kwadrat składamy na trójkąt, mocno sklejąc ciasto i uważając by farsz nie wydostał się ze środka (może to spowodować rozklejenie się podczas gotowania). Dwa przeciwległe boki trójkąta skleamy ze sobą, jak na zdjęciu. Powinien nam powstać spory kapelusik, który niemalże można założyć na palec jak pierścionek.

Pierożki wrzucamy do wrzącej i osolonej wody i gotujemy do wypłynięcia na powierzchnię. Odcedzamy i układamy na talerzu W małym rondelku rozpuszczamy masło i rzucamy do

niego szałwię. Podgrzewamy na wolnym ogniu przez 5-10 minut, aż listki zbrązowieją. Pirożki polewamy masłem, posypujemy parmezanem oraz gałką.

Smacznego!

Ważne: Bez masła szałwiowego to nie to samo, nie rezygnujcie z niego ☐

Ten przepis bierze udział w akcji:

Składniki na 4 porcje:

Ciasto:

- 300g mąki pszennej
- 3 jajka
- szczypta soli
- łyżka zimnej wody

Nadzienie:

- 100g parmezanu
- 3/4-1kg dyni (u mnie Hokkaido)
- 200g parmezanu
- 1 jajko
- sól do smaku
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej

Sos:

- 60g masła klarowanego (zwykle mogłoby się przypalić podczas smażenia szałwii)
- kilka listków świeżej/suszonej szałwii
- szczypta gałki muszkatołowej

Dodatkowo:

- mała miseczka z zimną wodą, do sklejaniania pirożków