

PRIMI PIATTI

Pansoti alla genovese

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Farina	400 g
Vino bianco secco	1 cucchiaio
Sale	

PER IL RIPIENO

Borraggine (o insalata scarola) (o erbe)	1000 g
Ricotta	200 g
Uova	2
Aglione	1/2 spicchio
Formaggio grattugiato	

PER LA SALSA

Gherigli di noci	200 g
Burro	
Mollica di pane	
Latte	
Formaggio grattugiato	
Aglione	
Olio d'oliva	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Prepare la pasta con la farina, mezzo bicchiere d'acqua, un cucchiaio di vino e il sale.
- 2 Lessate la borraggine, tritatela con mezzo spicchio d'aglio e mescolatela con la ricotta, le uova e tanto formaggio grattugiato quanto ne serve per dare consistenza al composto.
- 3 Stendete la pasta a sfoglia, distribuitevi sopra il ripieno a mucchietti. Intorno a ogni mucchietto ritagliate un quadrato di pasta e ripiegate in due.

- 4 Prepare la salsa: sbollentate i gherigli di noci, togliete loro la pellicina e pestateli con mezzo spicchio d'aglio, un po' di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, quindi diluite con l'olio fino a ottenere una salsa fluida; eventualmente aggiungete uno-due cucchiari d'acqua di cottura delle erbe.
- 5 Lessate i pansotti in abbondante acqua salata, scolateli. Conditeli con la salsa alle noci, alcuni fiocchetti di burro e abbondante formaggio grattugiato.
- 6 Mescolateli e serviteli subito. Vini di accompagnamento: Riviera Di Ponente Pigato DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC, Nuragus Di Cagliari DOC.