

PRIMI PIATTI

Pansotti al sugo di noci

Tradizione: Liguria

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

PER IL RIPIENO

Bietole	300 g
Borraggine	300 g
Maggiorana	1 manciata
Ricotta	150 g
Uova	2
Aglio	1 spicchio
Formaggio parmigiano grattugiato	50 g
Sale	

PER LA SALSA

Noci	400 g
Aglio	1 spicchio
Pancarré	3 fette
Latte	1/2 tazza
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiai
Formaggio parmigiano grattugiato	1 cucchiaio

PER LA SFOGLIA

Farina	400 g
Vino bianco	3 cucchiai
Acqua	1 bicchiere

■ Preparazione

- 1 Prepare la sfoglia amalgamando la farina, il vino, l'acqua e un po' di sale fino a ottenere una pasta soda ed elastica che farete riposare per circa 30 minuti lavate bietole e borraggine, lessatele pin pochissima acqua, strizzatele e tritatele finemente.

- 2 Amalgamatevi la maggiorana e l'aglio tritati, le uova, la ricotta, il parmigiano e il sale. Inzuppate le fette di pane nel latte e strizzatele, tritate le noci e l'aglio e amalgamate il tutto con il parmigiano e l'olio.
- 3 Stendete la pasta sottile e ritagliate dei quadrati, mettete al centro di ognuno un po' di ripieno, ripiegate formando dei triangoli e premete i bordi per sigillarli.
- 4 Cuocete i pansotti in acqua salata e conditeli con salsa di noci allungata con due cucchiaini di acqua di cottura.