

# Le ricette liguri

## *i Conzetti del Levante*

### Ingredienti per quattro persone

200 g di farina di castagne  
100 g di farina bianca  
un uovo  
sale  
pesto ([vai alla ricetta del Pesto](#))

E' una pasta fresca stampata a mano con stampi in legno, che si può personalizzare con un simbolo o un disegno. Si possono fare con la farina di castagne, come nella ricetta, o con la farina bianca.

### Preparazione

Disporre sulla spianatoia i due tipi di farina a fontana con una presa di sale, sgusciare al centro l'uovo, quindi impastare aggiungendo tanta acqua tiepida quanta ne occorre per ottenere un impasto morbido che non si attacchi alle dita. Lavorare l'impasto fino a renderlo elastico, farne una pagnotta, infarinarlo avvolgendolo in un panno e lasciarlo riposare per un'ora circa.

Stendere poi la pasta in una sfoglia non troppo sottile, ricavandone dei dischetti su cui poi passare gli stampi di legno.

Cuocere in acqua salata, scolarli dopo due minuti circa con la schiumarola, e condire con pesto a volontà.

Tempo occorrente: 1 ora circa escluso il tempo per far riposare la pasta.

*The Portofino Coast World*

Scarica la pagina in formato Acrobat Pdf



[< Indietro](#)

[Inizio pagina](#)

[Booking on Line](#)