

i Pansoti

Ingredienti per quattro persone

400 g di farina
1 cucchiaio di vino bianco secco
Sale

Per il ripieno:

1000 g di borraggine (o insalata scarola) (o erbe)
200 g di ricotta
2 uova
1/2 spicchio di aglio
Formaggio grattugiato

Preparazione

Preparare la pasta con la farina, mezzo bicchiere d'acqua, un cucchiaio di vino e il sale.

Lessare la borraggine, tritarla con mezzo spicchio d'aglio e mescolarla con la ricotta, le uova e tanto formaggio grattugiato quanto ne serve per dare consistenza al composto.

Stendere la pasta a sfoglia, distribuirvi sopra il ripieno a mucchietti.

Intorno a ogni mucchietto ritagliare un quadrato di pasta e ripiegare in due.

Lessare i pansoti in abbondante acqua salata, scolateli. Condirli con la salsa alle noci, alcuni fiocchetti di burro e abbondante formaggio grattugiato.

Mescolateli e serviteli subito.

The Portofino Coast World

Scarica la pagina in formato Acrobat Pdf



< Indietro

Inizio pagina

Booking on Line

Copyright © 2008 Consorzio Portofino Coast - Tutti i diritti riservati - L'utilizzo di questo sito implica l'accettazione delle condizioni di utilizzo
[Informativa sulla privacy](#) | [Copyright](#) | [Credits](#)