

PRIMI PIATTI

# Corzetti alla polceverasca

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

1/2 kg di farina di grano duro

2 rossi d'uovo

formaggio parmigiano grattugiato

sugo di carne (tocco alla genovese).

## PREPARAZIONE

**1** Preparare un impasto di farina di grano duro con rossi d'uovo (circa 6 per ogni kg di farina). Dall'impasto prenderne poco a poco piccole parti (grandi poco più di un fagiolo) e dare loro la forma di 8 comprimendo le stesse con i due indici (della destra e della sinistra contemporaneamente). Esiste anche un apposito stampo di legno che imprime sulla pasta la forma del corzetto, tagliando la pasta stessa.

Lasciate essiccare alcuni giorni coprendo opportunamente con carta.

Cuocere poi in acqua, in una pentola molto larga. Dopo averla scolata, versate la pasta in un piatto di portata e condire con sugo di carne e formaggio parmigiano.