

PRIMI PIATTI

# Pansooti di Liguria

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [13 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 300 gr

UOVA 3

SALE

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

BIETOLE 200 gr

UOVA SODE 2

PECORINO grattugiato - 40 gr

## INGREDIENTI PER CONDIRE

GHERIGLI DI NOCI 100 gr

PINOLI 40 gr

RICOTTA 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO ½

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Allestita una pasta ben lavorata a soda, con gli ingredienti prescritto allo scopo, avvolgetela dentro un tovagliolo e mettetela brevemente a riposo.

Lessate, intanto, le bietole.



- 2 Scolatele con cura. Tritatele e raccoglietele in una fondina.



- 3 Unitevi le uova sode, sgusciate e tritate finemente, e il pecorino. Rimestate il tutto con lena.



- 4 Spianata la pasta in due sfoglie sottili, adagate su una di esse il ripieno, distribuendolo a cucchiaini, distanziati l'uno dall'altro di circa 5 cm (o poco meno).



- 5 Pignite con forza le due sfoglie, nei solchi liberi dal ripieno, perchè le due sfoglie in quel punto possano aderire per bene; poi passate lungo queste incavature una rotella dentellata e ritagliate i "pansooti" quadrati.



**6** Poggiateli, man mano che saranno pronti, su uno strofinaccio cosparso di farina. Alla fine, lessateli.

Conditeli con una salsa di noci ottenuta frullando i gherigli con i pinoli, l'aglio, il prezzemolo, la ricotta sbriciolata e una manciata di foglioline di prezzemolo: il tutto ammorbidito via via con l'olio e con qualche cucchiata dell'acqua di cottura dei pansotti.





7 Serviteli caldi.