

PRIMI PIATTI

Pansoti di magro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



200 g di ricotta meglio se di pecora perché
più liscia; o "prescinseua"
20 g di burro
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
2 uova
noce moscata
sale.

PER LA SALSA

sugo di noci

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina come la solito, aggiungendo qualche goccia di acqua per avere un impasto compatto e liscio; poi spianate la sfoglia con il matterello, spessa non più di 3 mm e lasciate riposare, coperta da un canovaccio.

Per il ripieno lavate con cura le verdure e lessatele in abbondante acqua bollente, poi strizzate e tritate finemente, mescolatele insieme in una ciotola ampia con le uova, la ricotta passata al setaccio per renderla più cremosa, il formaggio e il burro fuso, profumate di noce moscata e regolate di sale.

Riprendete la sfoglia, tagliatela a riquadri di circa 5 cm di lato, al centro dei quali ponete un cucchiaino di ripieno; ripiegate i riquadri a triangolo e saldate i bordi con le dita.

Portate a bollore molta acqua, debitamente salata, tuffatevi i pansoti e appena tornano a galla (dopo circa 10 minuti) toglieteli con la schiumarola, adagiateli nel piatto da portata e conditeli con il sugo di noci, spolverizzati, per ultimo, con formaggio grattugiato all'istante.

Servirli caldi.