

PRIMI PIATTI

Corzetti in salsa di noci

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER I CORZETTI

200 g di farina 00

2 uova

poca acqua

sale.

PER LA SALSA

noci

aglio

pane raffermo

latte

acqua salata

olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare i corzetti procedere con la preparazione dell'impasto.



2 Preparare con farina e uova la sfoglia tradizionale, aggiungendo un poco di acqua e sale, a secondo le abitudini. Impastare vigorosamente.

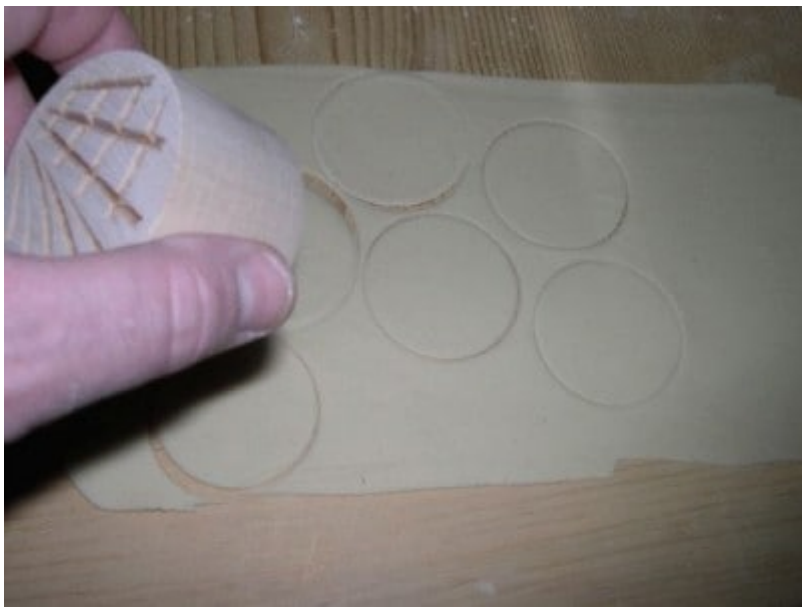


3 Realizzata la classica pagnotta, lasciarla riposare coperta per alcuni minuti.



- 4 Tirare quindi la sfoglia a mano o con la macchinetta e ritagliare dei dischi utilizzando il lato coppapasta dello stampino.





- 5 Porre quindi il dischetto sulla base dello stampo e schiacciare con l'altro strumento di legno per imprimere il decoro.





- 6 Aver cura di infarinare ogni tanto leggermente il legno onde evitare alla sfoglia di incollarsi sullo stampo.



7 Realizzare la salsa di noci.



8 Schiacciare le noci e separare il gheriglio con cura, evitando il più possibile le briciole di guscio. Teoricamente i gherigli andrebbero spellati, previa scottatura in acqua bollente, per evitare il leggero sapore amarognolo che la pellicina conferisce alla salsa, ma l'operazione è veramente lunga e difficoltosa. Mettere nel mortaio i gherigli ripuliti, unitamente a 1/2 spicchio d'aglio.



- 9 Iniziare schiacciando col pestello in legno di frassino i gherigli, strisciando l'attrezzo sulla parete fino a colpire il fondo e contemporaneamente ruotando il mortaio di marmo nello stesso verso utilizzando le apposite maniglie.



- 10 Continuare così fino ad ottenere un impasto compatto. Nel frattempo mettere i pezzi di pane a bagno nel latte.



11 Prendere i pezzetti di pane imbevuti e morbidissimi, porli nel mortaio e continuare l'operazione con il pestello.



12 Una volta ottenuto un amalgama cremoso e omogeneo, travasare il tutto in una tazza capiente.



13 Aggiungere un filo d'olio e mescolare vorticosamente sino ad ottenere una crema compatta.



14 Nel frattempo mettere a fuoco una pentola larga con acqua e sale, una volta giunta ad ebollizione immergervi i corzetti a pioggia, mescolando delicatamente per evitare che si incollino ma con attenzione per non causare la rottura dei dischetti.



- 15 Portarli a cottura ben al dente, scolarli utilizzando una larga e piatta schiumarola ed impiattare avendo cura di disporre precedentemente sul fondo del piatto un po' di salsa di noci a specchio.



- 16 Ricoprire i corzetti con altra salsa e servire caldissimi.



NOTE

Per realizzare questo piatto è indispensabile avere a disposizione uno stampo-coppapasta, realizzato in legno di pero selvatico, estremamente duro, riportante decorazioni varie sui due lati, tipico regionale ligure.