



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Corzetti al Ro



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **spianatoia, padella, pentola**

Ingredienti

- 100 g di farina bianca
- 200 g di farina di grano saraceno
- 1 uovo
- olio extravergine d'oliva
- 12 fiori di zucca
- 1 porro
- 200 gr di funghi freschi
- maggiorana
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Corzetti al Ro

Passo 1.

Preparate una fontana con le farine mescolate insieme, mettetevi al centro l'uovo, un cucchiaio d'olio ed un pizzico di sale; Aggiungete acqua ed impastate per almeno 10/15 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Passo 2.

Preparate delle sfoglie abbastanza spesse, e con l'aiuto di un bicchiere preparate dei dischetti tutti della stessa misura (circa 5 cm di diametro).

Passo 3.

Disponete i dischetti su una spianatoia precedentemente infarinata e fateli asciugare coprendoli con un panno bianco.

Passo 4.

Tagliate il porro ed i funghi, pulite i fiori di zucca.

Passo 5.

Fate soffriggere l'aglio in un tegame con dell'olio, aggiungete porro e funghi insieme ad un po' di maggiorana; fate cuocere per 15 minuti a fuoco lento e a tegame coperto.

Passo 6.

Aggiungete i fiori di zucca e proseguite la cottura per altri 5 minuti.

Passo 7.

Sbollentate i corzetti in acqua salata, versateli quindi nel condimento e proseguite la cottura per qualche altro minuto.

Passo 8.

Servite ben caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)