



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

Corzetti alla polceverasca (al sugo)



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

30 minuti più due giorni di asciugatura della pasta Tempo

Attrezzatura : **stampo di legno per corzetti, pentola, scolapasta, piatto di portata**

Ingredienti

- 1/2 kg. di farina di grano duro
- 3 rossi d'uovo
- parmigiano grattugiato
- sugo di carne (tocco alla genovese)

Preparazione Corzetti alla polceverasca (al sugo)

Passo 1.

Impastare la farina con i rossi d'uovo, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Passo 2.

Prendete dall'impasto piccoli pezzettini di pasta e date loro la forma di 8.

Passo 3.

Per dare questa caratteristica forma, comprimete la pasta con gli indici delle due mani.

Passo 4.

In alternativa utilizzate lo stampo che imprime alla pasta la forma del corzetto.

Passo 5.

Lasciate asciugare la pasta un paio di giorni.

Passo 6.

Cuocete poi i corzetti in abbondante acqua salata, scolateli, versateli in un piatto di portata e condite con sugo di carne e parmigiano.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)