



(<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>)