



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

Corzetti alla polceverasca (pinoli e maggiorana)



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 20 mnuti più due giorni di asciugatura della pasta Tempo

Attrezzatura : **stampo di legno per corzetti (facoltativo), pentola, schiumarola, piatto di portata, tegame**

Ingredienti

- 1/2 kg. di farina di grano duro
- 3 rossi d'uovo
- parmigiano grattugiato
- 1 ciuffo di maggiorana
- 2 cucchiaini di pinoli
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- sale

Preparazione Corzetti alla polceverasca (pinoli e maggiorana)

Passo 1.

Impastare la farina con l'uovo, aggiungete un goccio d'acqua 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 una decina di minuti.

Passo 6.

Fate tostare i pinoli in un tegame antiaderente.

Passo 7.

Fate rosolare la maggiorana tritata nel burro e aggiungete i pinoli.

Passo 8.

Cuocete poi i corzetti in abbondante acqua salata, scolateli con la schiumarola man mano che vengono a galla, e trasferiteli nel tegame con pinoli e maggiorana, mescolate bene ed aggiungete il parmigiano.

Passo 9.

Servite caldi.

Note

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