



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

Pansoti (Pansotti) alla genovese



4 Persone

primi Categoria

difficile Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **spianatoia, pentola**

Ingredienti

- 350 gr di farina
- vino bianco
- 600 gr di borragine
- 150 gr di ricotta
- 1 uovo
- aglio
- pecorino grattugiato
- salsa di noci
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Pansoti (Pansotti) alla genovese

Passo 1.

Preparate una fontana con la farina, mettetevi al centro l'uovo, del vino bianco ed un pizzico di sale; Aggiungete acqua ed impastate per almeno 10/15 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Passo 2.

Mettetela quindi a riposare in una spianatoia.

Passo 3.

Pulite la borragine, sbollentatela e tritatela molto finemente insieme a dell'aglio.

Passo 4.

Aggiungete al composto le uova, la ricotta e del pecorino grattugiato.

Passo 5.

Stendete la pasta in sfoglie, tagliatela in quadratini, quindi disponete il ripieno usando un cucchiaino per formare delle palline.

Passo 6.

Piegate infine i quadratini a metà formando dei triangoli, lasciando il ripieno all'interno.

Passo 7.

Fate cuocere i pansoti in abbondante acqua salata, quindi condite con il sugo di noci e pecorino grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.7 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)