

Panseoti cun sarsa de nuxi - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Ricetta tipica regione Liguria

erbette - frutta secca - ricotta - formaggio - ravioli - pasta ripiena - pasta fresca - natale - capodanno -
cenone - vigilia



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

300 gr. farina 00
3 uova

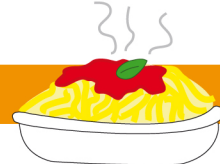
Tirate la pasta sottilissima, stendetevi sopra mucchietti di ripieno distanziati tra loro.
Ricoprite con un altro foglio di pasta e tagliate a forma di triangolo.

Per il ripieno:

Sempre nel rispetto della tradizione ligure, si può fare in due modi:

1- Il più classico:

1 kg di verdura mista: bietoline, spinaci, boraggine
2 uova
250 gr. ricotta
grana grattugiato
noce moscata
sale
pepe



Lessare le erbe, strizzarle bene, tritarle finemente.
Formare il ripieno con tutti gli ingredienti.

2 - Meno conosciuto ma decisamente buono:

Formare il ripieno con:

2 uova sode ridotte in poltiglia
pecorino grattato
un pugno di erbe già strizzate e tritate finemente.

Salsa di noci:

250 g di gherigli di noce, sbollentati e spellati (la buccia renderebbe amara la salsa)
50 g di pinoli
un cucchiaio di prescinseoa (altrimenti ricotta)
la mollica di un panino ammollata nel latte e poi strizzata bene
un poco di olio
sale qb

Tradizionalmente ci vorrebbe il mortaio, altrimenti si usa il mixer ma a bassa velocità per non far rilasciare alle noci l'olio.

(si può conservare anche due giorni ben riposto in un vetro ben chiuso ed in frigo, ricoperto di olio.

Far bollire acqua abbondante e salata con un cucchiaio di olio.

Cuocere i pansoti per 5 minuti.

Scolarli e versarli nel piatto di portata, distribuendo la salsa di noci sopra.