PANSOTTI ALLA PORTOFINO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- tre uova.

Per il ripieno:

- 100 g di verdura,
- sale,
- uno spicchio di aglio,
- 200 g di ricotta,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- due uova,
- pepe.

Per il condimento:

- 120 g di gherigli di noce,
- sale,
- 60 g di mollica di pane,
- uno spicchio d'aglio,
- mezzo bicchiere di panna,
- mezzo bicchiere di olio,
- 50 g di burro.

Lavate e lessate la verdura, con la sola acqua aderente dal lavaggio, e una manciata di sale. Scolatela e, dopo che si sarà intiepidita, strizzatela e tritatela finemente insieme con l'aglio sbucciato. Mettete il trito in una terrina ed unitevi la ricotta setacciata, metà del parmigiano, due uova, una presa di sale e un pizzico di pepe. Con un cucchiaio di legno mescolate gli ingredienti amalgamandoli alla perfezione. Mettete ora la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale, rompetevi nel centro le uova e ammorbidite l'impasto con mezzo mestolo (o poco più) di acqua tiepida. Lavorate energicamente fino ad ottenere una pasta soda ed elastica; fatene un panetto e mettetelo a riposare, coperto da un panno umido, per 30 minuti. Trascorso questo tempo, stendete quindi una parte della pasta in una sfoglia sottile che taglierete in quadrati di 5 cm di lato (tenete il restante panetto sotto una scodella). Su ciascun quadrato adagiate un cucchiaino abbondante di impasto e chiudete a triangolo, pressando bene i bordi tutt'intorno. Ripetete l'operazione con la restante pasta, stendendola sempre in sfoglie sottili e formando i "pansoti" come descritto sopra. Ponete sul fuoco, in una pentola, dell'abbondante acqua, unite una manciata di sale grosso e portate ad ebollizione: mettetevi a cuocere i "pansoti" per circa 20 minuti. Nel frattempo, in una casseruolina, fate bollire poca acqua e sbollentatevi i gherigli di noce. Pelateli e metteteli nel mortaio con 25 g di sale grosso, la mollica di pane (fatta prima rinvenire in acqua tiepida e strizzata) e lo spicchio d'aglio sbucciato. Pestate il tutto finemente e trasferite il composto in una scodella: diluitelo con la panna e con l'olio, continuando a mescolare fino a che avrete ottenuto una crema morbida e omogenea. Scolate i

"pansoti" con il mestolo forato, sistemateli su un piatto ovale da portata, conditeli con il burro e il restante parmi giano e copriteli con la salsa alle noci. Servite subito.