PANSOTI ALLA GENOVESE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di farina,
- 1 cucchiaio di vino bianco secco,
- sale.

Per il ripieno:

- 1 kg di borraggine o scarola o erbette,
- 200 g di ricotta,
- 2 uova,
- 1/2 spicchio di aglio,
- formaggio grattugiato.

Per la salsa:

- 200 g di gherigli di noci,
- burro,
- mollica di pane,
- latte,
- formaggio grattugiato,
- aglio,
- olio d'oliva,
- sale.

Preparate la pasta con la farina, mezzo bicchiere d'acqua, un cucchiaio di vino e il sale.
Lessate la borraggine, tritatela con mezzo spicchio d'aglio e mescolatela con la ricotta, le uova e tanto formaggio grattugiato quanto ne serve per dare consistenza al composto.
Stendete la pasta a sfoglia, distribuitevi sopra il ripieno a mucchietti.
Intorno a ogni mucchietto ritagliate un quadrato di pasta e ripiegate in due.
Preparate la salsa: sbollentate i gherigli di noci, togliete loro la pellicina e pestateli con mezzo spicchio d'aglio, un po' di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, quindi diluite con l'olio fino a ottenere una salsa fluida; eventualmente aggiungete uno-due cucchiai d'acqua di cottura delle erbette.
Lessate i pansotti in abbondante acqua salata, scolateli.
Conditeli con la salsa alle noci, alcuni fiocchetti di burro e abbondante formaggio grattugiato.
Mescolateli e serviteli subito.