

PANSOTTI IN SALSA DI NOCI

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:

- 600 g di bietoline,
- 500 g di spinaci,
- sale,
- 2 uova,
- 100 g di pinoli,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- pepe,
- un ciuffo di cerfoglio,
- un ciuffo di maggiorana,
- 150 g di burro.

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- quattro uova,
- sale.

Per condire:

- 100 g di parmigiano grattugiato,
- 200 g di gherigli di noce,
- 2 spicchi d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- mezzo bicchiere di olio.

Mondate e lavate le 2 verdure, poi cuocetele separatamente con la sola acqua rimasta loro aderente dal lavaggio e una manciata di sale.

Scolatele, lasciatele intiepidire e strizzatele bene per liberarle da tutta l'acqua; poi tritatele finemente.

Mettetele in una terrina insieme con le uova, i pinoli tritati, il parmigiano, un pizzico di pepe e un trito fine di cerfoglio e maggiorana.

Unite quindi il burro (ammorbidito a temperatura ambiente) e lavorate gli ingredienti con un cucchiaio di legno finché avrete ottenuto un composto cremoso e ben amalgamato.

Lasciate riposare il ripieno.

Intanto preparate la pasta con la farina, uova e un po' di sale, lasciatela riposare per 30 minuti coperta con un panno umido e, nel frattempo, fate la salsa di noci.

Mettete nel frullatore i pinoli, il parmigiano, i gherigli di noce privati della loro pellicola esterna (per pelarli meglio immergeteli prima in acqua bollente), l'aglio, il basilico e l'olio.

Frullate alla massima velocità per 1 minuto: otterrete in questo modo una crema densa.

Con la pasta e il ripieno preparato fate i pansotti secondo le indicazioni date per i tortellini nella ricetta base (senza unire, però, le 2 punte laterali del triangolo).
Cuoceteli in acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli con la salsa di noci.
Servite subito.