



CUCINA CON NOI!

# Pansoti del Golfo farciti con bieta costa in salsa di frutta secca e scagliette di Parmigiano Reggiano

## INGREDIENTI

500 g di farina 00

---

6 uova intere

---

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva ligure

---

un pizzico di sale

---

600 g di [Bieta Costa Cubello Orogel](#)

---

200 g di ricotta fresca di pecora

---

100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

---

1 uovo

---

20 g di scalogno

---

una noce di burro

---

sale

---

alcune foglie di maggiorana

---

150 g di gherigli di noci

---

50 g di pinoli

---

30 g di pane bianco ammollato nel latte

---

1 spicchio di **Aglia Orogel**

---

sale

---

un cucchiaio di olio extravergine di oliva ligure

---

1/4 lt di panna fresca

---



Oltre 60



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Impastare la farina e le uova per ottenere un impasto omogeneo, liscio ed elastico. Lasciare riposare per un'ora.
- 2 In una casseruola fare imbiondire lo scalogno con una noce di burro, aggiungere la bieta costa cubello ancora surgelata e stufare il tutto per circa 20 minuti. Aggiustare di sale e pepe, e raffreddare. Tritare la bieta costa, aggiungere la ricotta, l'uovo, la maggiorana, il Parmigiano Reggiano grattugiato.
- 3 Tirare la pasta all'uovo finemente e tagliare dei quadrati di circa 6 cm per lato. Farcire il centro con il ripieno e chiudere a triangolo, forma classica dei pansoti.
- 4 Con il mixer frullare la frutta secca e tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere una crema vellutata. Cuocere i pansoti in abbondante acqua bollente salata, scolare e condire con la salsa di frutta secca.
- 5 Guarnire il piatto con piccoli gherigli di noci, pinoli tostati e foglioline di maggiorana.

