

---

# Pansoti al sugo di noci

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Questo è uno dei piatti più tipici della tradizione genovese, un piatto che veniva considerato da Quaresima in quanto di magro e con erbe amare. Dal blog La piccola casa**

Raramente preparo la pasta fresca, ma viste le belle noci che avevo comprato non potevo non preparare i **pansoti con il sugo di noci**. La ricetta non è complicata ed è veramente gustosa, abbastanza rapida da preparare, ed è uno dei nostri primi piatti storici insieme alle **troffie al pesto**.

## Ingredienti

### Per la pasta:

450 g. di farina

1 bicchiere di vino bianco secco tipo la bianchetta di Genova

1 uovo

sale.

### Per il ripieno:

400 g. di borragine

400 g. di bietole

100 g. di erbe amare

200 g. di **prescinseua**

20 g. di burro

50 g. di parmigiano reggiano grattugiato

2 uova

noce moscata

qualche fogliolina di maggiorana (persa)

---

sale.

Impastare la farina disponendola a fontana aggiungendo l'uovo, il vino e il sale. Ottenere un composto liscio e compatto, quindi passare la sfoglia con il matterello raggiungendo uno spessore di non più di 2 o 3 mm e lasciare riposare coperta da un canovaccio.

Preparare ora il ripieno. Lavare con cura le verdure e lessarle in abbondante acqua bollente, quindi strizzarle e tritarle finemente, mescolarle assieme alla prescinseua, alle uova, il parmigiano e il burro fuso, profumare con noce moscata e le foglioline di maggiorana, aggiustare quindi di sale. Prendere la sfoglia, tagliarla a quadrati di circa 5 cm al centro dei quali andrà posto un cucchiaino di ripieno; piegare i riquadri a triangolo e saldare i bordi schiacciando con le delle dita.

In una pentola capiente (va bene anche la spaghettiera) portare a bollore l'acqua con il sale, immergervi i pansoti e appena tornano a galla scolarli con la schiumarola. Passarli quindi in padella con il sugo di noci e sistemarli in un piatto, magari aiutandosi con un coppa pasta.

La ricetta del **sugo di noci** è la seguente:

Ingredienti

500 g. di noci intere (meglio se molto fresche)

mollica di un panino ammorbidito nel latte

maggiorana (o come si dice da noi **Persa**)

Olio extra vergine di Oliva del ponente ligure

una bella manciata di parmigiano grattugiato

1 spicchio di aglio tritato

noce moscata

sale.

---

Sgusciare le noci pulendo i gherigli dalle pellicine, pestarle quindi in un mortaio (o passare al robot cercando di non scaldare troppo) unendo la mollica di pane bagnata nel latte, un po' di maggiorana (persa), il parmigiano, l'olio extra vergine, l'aglio e una bella grattata di noce moscata; mescolare quindi sino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo.

Buon appetito con uno dei piatti più tipici della **tradizione genovese!**