

# #3

Expo 2015  
Regione Liguria  
Cooking



## Pansoti

### *Pot bellied vegetable ravioli*

#### **Ingredients** (4 serves)

*For the filling: 700 g preböggiön (mixed greens featuring borage, green chards, cabbage, parsley...), 130-150 ricotta or prescinsêua (Ligurian curd), 1-2 eggs, 1 clove of white garlic, 3-4 tablespoons grated Parmigiano reggiano DOP, nutmeg, salt to taste. For the dough: 400 g Italian “0” flour, 2-3 eggs, 1/2 glass water and 1/2 glass dry white wine, salt to taste.*

- ⌚ 50 min
- 🔪 hard
- 🏷️ DOC Riviera Ligure di Ponente Pigato

**Filling.** Boil the vegetables (previously cleaned and washed), drain, squeeze, mince up and set in a large mixing bowl. Add the ricotta (or the prescinsêua), the eggs, the ground garlic, the parmigiano, the nutmeg and a pinch of salt. Mix till even and smooth. **Dough.** On a kneading board, make a well into the flour and crack the yolks in. Add a pinch of salt and start kneading, slowly incorporating the water and the wine. When the dough is ready, roll down in thin sheets (2-3 mm), and cut into squares (5-6 cm) then into triangles. Place a spoonful of filling on each triangle, fold and seal slightly pressing the sides with your fingers (no water neither egg needed). Make sure that the ravioli are plump (hence their name, i.e. pot-bellied) and set them on a floured dishcloth. Boil in salted water for few minutes (the time for them to come afloat), drain and serve with traditional walnut sauce or butter and sage – but, alas, no cream!

**Ingredienti** (4 porzioni)

*per la farcia: 700 g di preböggiön, 130-150 g di ricotta fresca o di prescinsêua, 1-2 uova, 1 spicchio d'aglio, 3-4 cucchiainate di Parmigiano Reggiano grattugiato, noce moscata e sale qb. Per la sfoglia: 400 g di farina 'o', 2-3 uova, 80 ml d'acqua, 80 ml di vino bianco secco, sale qb.*

Per la farcia, pulire e lavare bene tutte le verdure, lessarle pochi minuti in poca acqua salata, scolarle, tritarle e disporle in una scodella.

Unire al trito di verdure la ricotta, l'aglio tritato, il parmigiano, la noce moscata, le uova, e una presa di sale fine, lavorando il composto fino a quando risulterà amalgamato. Per la sfoglia, sul piano di lavoro creare una fontana di farina in cui scocciare le uova. Aggiungere una presa di sale fine e iniziare a lavorare unendo lentamente l'acqua e il vino bianco; quando l'impasto, ben morbido, è pronto, stenderlo pazientemente col matterello in sfoglie sottili 2-3 mm. Ora tagliare la sfoglia a quadrati di circa 5-6 cm per lato, che vanno tagliati in 2 triangoli. Su ogni triangolo disporre un cucchiaino di farcia, ripiegare il triangolo su se stesso e sigillarlo ai bordi con una leggera pressione delle dita. Quando si è terminato, cuocerli in acqua salata per pochissimi minuti, in pratica sin quando galleggeranno stabilmente, comunque saggiarli. I pansoti si possono impiattare nel piatto piano, e, ben caldi, si condiscono tradizionalmente con la salsa di noci, o con burro e salvia, no panna, mai!