

Per chi ama le erbe selvatiche comincia il periodo d'oro della raccolta. I liguri sono dei veri maestri a riconoscerle e cucinarle, ed è la preparazione che più le esalta: i pansotti, una pasta ripiena di un misto di verdure di campo variabili con la stagione. La migliore, neanche a dirsi, proprio questa benvenuta primavera. Il misto di erbe, che prende il nome collettivo di prebbogin, comprende: cicerbita, talegua, pimpinella, tarassaco, bietole selvatiche, borragine, radicchio selvatico, pastinaca, prezzemolo, raperozolo, ortica, pissarelle. Se non andate per campi e volete ugualmente fare i pansotti potete usare le verdure indicate nella ricetta.

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta

400 g di farina

1 uovo

150 g di acqua

2 cucchiaini di vino bianco

Per il ripieno

150 g di ricotta

50 g di parmigiano

2 uova

1 spicchio di aglio

le foglioline di 2 rametti di maggiorana

500 g di prebbogin

700 g di borragine e bietoline

oppure 500 g di borragine

700 g di bietoline e scarola oppure

1,2 kg di bietole, scarola e indivia

Pansotti

Lunedì 19 Aprile 2010 21:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 19 Aprile 2010 22:05

