



Corzetti stampati allo zafferano con sugo bianco di funghi secchi

I corzetti stampati sono un'antica pasta del Levante ligure, molto scenografica, adatta ai pranzi delle feste o nelle occasioni importanti. Una delle sue particolarità è la decorazione su ambo i lati che permette di trattenere perfettamente il condimento.



Corzetti stampati allo zafferano con sugo bianco di funghi secchi (Foto © Francesca Vassallo).

Ricetta dei Corzetti stampati allo zafferano con sugo bianco di funghi secchi

Categoria: Primi piatti

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Dosi: per 3 persone

Tempo totale di preparazione: 40 minuti, più il tempo di riposo della pasta

[Pigato](#)

Ingredienti per i corzetti

- 280 grammi di farina 0, più quella per la spianatoia
- 2 uova medie
- 40 grammi di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio evo
- 12 grammi di zafferano

- sale q.b.

Ingredienti per il sugo

- 10 grammi di funghi porcini secchi
- 80 grammi di panna fresca da cucina
- prezzemolo, circa 5 grammi pulito
- 1 spicchio d'aglio medio
- 30 grammi di burro
- sale q.b.



Corzetti stampati del Levante ligure (Foto © Francesca Vassallo).

Preparazione

Per preparare i [corzetti](#) la pasta, mescolare con cura la farina con lo zafferano. Aggiungere le uova, l'olio, il sale e stemperare con il vino bianco. Ottenuto un impasto morbido, ma consistente, lasciarlo riposare scoperto per 30 minuti.

Nel frattempo, mettere a bagno in acqua tiepida i funghi secchi, per circa 30 minuti. Pulire il prezzemolo, l'aglio e tritarli finemente. Sciolto il burro in un saltapasta, a fuoco bassissimo, versare il trito al quale aggiungere, dopo pochi minuti, i funghi tritati. Cuocere per 5 minuti circa e aggiungere la panna. Portare a cottura in 10 minuti.

Preparare, a mano o con la macchina per la pasta, delle sfoglie spesse circa 1,5 mm e lasciarle asciugare per 10 minuti. Con l'apposito stampo, ritagliare dei tondi e sistemarli tra lo stampo e il timbro, praticando una pressione decisa: si otterrà un disco di pasta stampato da entrambi i lati. Sistemarli sulla madia.

La cottura dei corzetti

Cuocere, per 3 o 4 minuti, i corzetti in abbondante acqua salata, aggiungendo un cucchiaio d'olio per evitare che i dischi si attacchino tra loro. Scolarli morbidi e condirli direttamente nel tegame, versando qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Impiattare e servire caldi.

La nota in più

Si può aggiungere lo zafferano, avanzato dalla pasta, a pochi minuti dal termine della cottura del sugo.

Vino consigliato

Pigato, dal nome del vitigno, un antico vino bianco giunto in Liguria nel Medioevo. Caratteristico delle colline del Ponente, dal profumo intenso e persistente, ha un sapore secco e corposo. Di gradazione intorno ai 12°, va servito a una temperatura di 10°.

Data di creazione

20/02/2017

Autore

francesca-vassallo