

# Corzetti stampati allo zafferano con sugo bianco di funghi secchi

scritto da Francesca Vassallo | 20/02/2017



**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.**

## **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.

## 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°.