



HOTEL SPLENDID



LAIGUEGLIA - BAIA DEL SOLE

P.zza Badarò, 3 17020 Laigueglia (Sv) Tel. 0182/690326 Fax 0182/690894 info@splendidmare.it

Le Ricette della tradizione ligure

LASAGNE AL PESTO

difficoltà: media
preparazione: 1H
cottura: 20'



Ingredienti per 4 persone

foglio di pasta all'uovo fresca: 400 g
burro fuso: 80 g
parmigiano grattugiato: 60 g

Per il pesto:

basilico: 2 foglie
aglio: 1 spicchio
parmigiano grattugiato: 2 cucchiari
pecorino grattugiato: 2 cucchiari
olio d'oliva: 1/2 bicchiere
sale: q.b.

PREPARAZIONE

Pestate in un mortaio l'aglio, il basilico, un pizzico di sale, il pecorino ed il parmigiano diluendo man mano, dell'olio versandolo a filo. Mettete a lessare la pasta tagliata a quadrati in acqua salata; scolatela e ponetela su un canovaccio asciutto. Aggiungete al pesto 2 cucchiari di acqua di cottura della pasta e mescolate bene. Mettete del burro fuso nel piatto di servizio riscaldato, poi uno strato di lasagne, un pò di pesto e formaggio grattugiato. Continuate fino ad esaurimento degli ingredienti. Servite subito in piatti caldi.

PANSOTTI CON SALSA DI NOCI

difficoltà: elevata

preparazione: 1H 30'

cottura: 10'



Ingredienti per 4 persone

Per il ripieno:

borragine ed altre erbe: 700 g

ricotta: 150 g passata al setaccio

uova: 2 sbattute

parmigiano grattugiato: 50 g

aglio: 1/2 spicchio tritato
sale: q.b.

Per la pasta:

farina bianca: 400 g

uova: 4

sale: q.b.

Per condire:

salsa di noci: 6 cucchiari

PREPARAZIONE

Preparate la pasta: su una spianatoia disponete la farina a fontana ed il sale. Al centro rompeteci le uova ed impastate. Quando sarà pronto, stendete l'impasto ottenendo una sfoglia sottile. Lavate le erbe e fatele cuocere utilizzando la sola acqua rimaste sulle stesse dopo il lavaggio. Salate, scolate, strizzate e tritate le erbe ed unitele alle uova, la ricotta, un pizzico di sale e l'aglio tritato. Lavorate il composto aggiungendo poi il parmigiano grattugiato e mescolando ancora. Tagliate la sfoglia prima in quadrati di 6 cm. di lato e poi a triangoli nei quali metterete al centro un pò del composto; piegate la pasta premendo sui lati. Nel frattempo fate bollire acqua salata nella quale farete cuocere i pansotti. Una volta cotti, scolateli e conditeli con la salsa di noci.

FARINATA GENOVESE

difficoltà: facile

preparazione: 5' + 12H

cottura: 30'



Ingredienti per 4 persone

farina di ceci: 400 g

olio extravergine d'oliva: 3-4 cucchiari

acqua: 1,5 litri

sale e pepe: q.b.

PREPARAZIONE

In una terrina mettete la farina a fontana e versatevi al centro, un pò alla volta, l'acqua mescolando con attenzione per evitare la formazione di grumi. Salate e lasciate riposare per tutta la notte nella stessa terrina. La mattina eliminate la schiuma che si sarà formata in superficie. In una teglia mettete l'olio e versatevi, poi, la farinata mescolando bene fino a quando non avrà assorbito il condimento. Ponetela nel forno caldo per 30 minuti circa; cospargetela di pepe e servite tagliata a pezzi.