



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## CORZETTI DI FARINA DI CASTAGNE AL SUGO DI FUNGHI

[leceraseeimostaccioli.blogspot.it](http://leceraseeimostaccioli.blogspot.it)



### Ingredienti per 4 persone:

Ingredienti per la pasta:

250 g di farina di castagne toscane

170 g di farina bianca

1 cucchiaio di Olio evo Dante

150 ml di acqua tiepida

un pizzico di sale fino

Ingredienti per il sugo:

500 g di funghi porcini

300 g di pomodori

100 g di burro

50 g di farina

100 ml di Olio evo Dante

una cipolla

una carota

una costa di sedano

uno spicchio d'aglio

un ciuffetto di prezzemolo

un pizzico di sale fino

### Preparazione:

In un tegame di medie dimensioni preparate un soffritto con olio, aglio, prezzemolo, cipolla, carota e sedano tritati. Lavate, pulite e tritate i funghi ed aggiungeteli al soffritto.





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

*Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

A parte bollite i pomodori in acqua per qualche minuto, pelateli, tagliateli ed uniteli ai funghi e lasciate cuocere a fuoco basso. Dopo circa 20 minuti aggiungete il burro abbondantemente infarinato amalgamando con un cucchiaino di legno, infine aggiustate di sale e lasciate cuocere per altri 10 minuti circa. Disponete sulla spianatoia le due farine a formare la classica fontana, poi a questa unite il pizzico di sale, l'olio evo, ed infine aggiungete poco a poco l'acqua tiepida, cominciando a raccogliere la farina prima con una forchetta e poi con le mani continuare ad impastare per dieci minuti, fino a che non otterrete un impasto liscio e consistente. Procedete a stendere la sfoglia, a piacimento potete utilizzare il mattarello o la sfogliatrice, fino a che non avrete ottenuto una sfoglia sottilissima, ma ricordate che se vorrete ottenere un risultato un po' più "rustico" potete lasciare la sfoglia leggermente più spessa. Ora che la sfoglia ha raggiunto lo spessore ideale per i vostri gusti personali utilizzate la parte convessa dello stampo dei corzetti per "coppare" la pasta fresca ed ottenere così tanti piccoli dischetti di pasta, ora ponete il dischetto di pasta sopra il primo stampo, poi con l'altra parte dello stampo esercitate una discreta pressione, in modo tale da stampare i corzetti su entrambi i lati. Quando avrete finito di "stampare" tutti i corzetti, fateli riposare su un telo di cotone per 2 ore, girandoli di tanto in tanto. A questo punto potete procedere con la cottura, cuocete i corzetti in abbondante acqua salata, e mescolate spesso con un cucchiaino di legno per impedire che si attacchino tra di loro, poi lasciate cuocere per circa 12/15 minuti, infine scolateli delicatamente con una schiumarola e conditeli a strati direttamente nel piatto.

**DANTE**



**vero**