

# *LA RICETTA DEI "CORZETTI DI VOLTAGGIO"*

*(a cura di Roberta Bagnasco e Rosangela Bisio)*

## Ingredienti (per 6/8 persone):

1 Kg di farina di grano tenero

0,55 l. di acqua bollente

1 uovo intero, oppure 2 tuorli - facoltativo

## Preparazione:

Disponi sulla madia la farina a fontana. Aggiungi l'uovo mescolando un po'. Poi versaci sopra l'acqua bollente e impasta aiutandoti con una forchetta per non bruciarti le dita. Quando il composto diventa tiepido impasta con le mani.

Dopo aver ottenuto un impasto omogeneo, con una piccola quantità di pasta prepara delle strisce cilindriche tipo grissini (in dialetto i "canéi") e poi tagliali con il coltello a piccoli pezzetti. Infarinali bene, prendi ciascun pezzetto e con le dita indice e medio premilo e contemporaneamente fallo scivolare sul piano (o madia di legno). Dopodiché aprilo leggermente per ottenere un dischetto.

*Ecco il risultato!!!*



*I Corzetti si possono gustare con diversi tipi di condimento, a seconda delle preferenze. In particolare:*

- sugo di castrato (pecora)*
- ragù di carne di manzo*
- burro fuso e parmigiano*

*BUON APPETITO!!!*

