

I corsetti novesi rappresentano un tipo di pasta molto originale. Si tratta di un disco di pasta stampato con l'apposito timbro e condito con sugo di funghi sotto descritto o con il pesto alla genovese. Il piatto è di provenienza genovese e, con ogni probabilità, il timbro impiegato era originariamente quello utilizzato per sigillare la corrispondenza dei casati patrizi liguri; era di legno, recava il monogramma o lo stemma di famiglia ed era applicato sulla posta con la ceralacca calda. A Novi il disegno impresso sul timbro è quello dell'“Occhio di Dio” raffigurato sulla pala dipinta sopra l'altare della chiesa di Sant'Andrea o quello della facciata della Pieve, sempre di Novi Ligure. Lo stampo purtroppo non è facilmente reperibile. I corsetti sono di facile preparazione, anche se richiedono una notevole pazienza. La timbratura, oltre ad essere originale e simpatica dal punto di vista estetico, gastronomicamente rappresenta un pregio, perché serve a meglio condire e raccogliere il sugo, inoltre rende la pasta più consistente e adatta a mantenere la cottura.

Corsetti Novesi is a very original pasta dish. It consists of thin discs of dough stamped with a symbol. It can be topped either with the mushroom sauce described below or with pesto genovese. This dish originally comes from Genoa and it is likely that the stamp used nowadays to mark the pasta is identical to the one used to seal letters sent between well-to-do Genoese families. It was made from wood, was embossed with the family coat of arms and used with sealing wax to close letters. In Novi, the stamp is embossed with the “Eye of God” which appears above the altar in one church and on the facade of another in the town. The bad news is that this stamp is not easily available. The good news is that “corsetti” are relatively easy to prepare although a lot of patience is required. The emboss is both aesthetically pleasing and practical from a gastronomic point of view as the indentations hold the sauce well in addition to making the pasta's consistency suitable for cooking in boiling water.

## Corsetti di Novi

### Pasta discs from Novi



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

Per la pasta:

- 500 g di farina di grano duro - 3 uova
- mezzo bicchiere di vino bianco secco - sale

Per il sugo:

- 200 g di salsiccia
- 100 g di carne di manzo macinata - 20 g di burro
- alcuni cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 30 g di funghi porcini secchi
- mezzo bicchiere di vino rosso robusto
- mezzo bicchiere di salsa di pomodoro
- uno spicchio d'aglio - una cipolla
- un rametto di rosmarino - un ciuffo di salvia
- una foglia di alloro
- alcuni cucchiaini di parmigiano grattugiato

#### PREPARAZIONE

Disponete a fontana la farina, mettete al centro le uova e il sale. Impastate a lungo come di consueto la pasta tirandola con il mattarello o a macchina. Ricavate dei dischetti di pasta con l'apposito timbro e metteteli ad asciugare in luogo fresco e ventilato.

Affettate sottilmente la cipolla e rosolatela con l'olio di oliva, il burro, la carne macinata di manzo e la salsiccia privata del suo budello e slegata bene con un cucchiaino di legno. Insaporite con l'aglio e un mazzetto legato con l'alloro, il rosmarino e la salvia.

Bagnate con un mezzo bicchiere di vino rosso e appena consumato, aggiungete un bicchiere di salsa di pomodoro e proseguite la cottura per un'ora.

Mettete a rinvenire in acqua tiepida i funghi porcini secchi e aggiungeteli a metà cottura nel sugo unitamente a poca acqua d'infusione facendo attenzione a non versare la terra eventualmente contenuta nei funghi.

Lessate i corsetti e conditeli con il sugo cospargendoli con il parmigiano.



- BARBERA DEL MONFERRATO DOC

#### INGREDIENTS (serves 6)

To make the pasta

- the following are required:
- 500 g of hard grain white flour - 3 eggs
- half a glass of dry white wine - salt

To make the sauce,

- the following are required:
- 200 g of sausage
- 100 g of minced beef - 20 g of butter
- a few teaspoonfuls of extra virgin olive oil
- 30 g of desiccated porcine mushrooms
- half a glass of full-bodied red wine
- half a glass of tomato sauce
- a clove of garlic - an onion
- a sprig of rosemary - a few sage leaves
- a bayleaf
- several spoonfuls of grated Parmesan cheese

#### PREPARATION

Heap the flour onto a clean surface, make a well in the centre and break in the eggs, add the salt. Knead well until the pasta dough is smooth then roll out with a rolling pin or purpose-built pasta machine. Use the previously described stamp to make the discs and subsequently leave to dry and air in a cool place. Finely chop the onion and lightly brown it in the olive oil along with the butter, the minced beef and the skinless sausage. Use a wooden spoon to loosen up the mixture. Add the garlic and the various herbs tied together to enhance the flavour. Pour the red wine on top and once it has evaporated, add the tomato sauce and leave to cook for one hour. Leave the desiccated porcine mushrooms to soak in luke-warm water and add them to the sauce halfway through the cooking phase. Add a drop of water in which the mushrooms were soaked, taking great care to remove any grit. Cook the corsetti in salted boiling water. Drain them, top them with the meat sauce and liberally sprinkle grated Parmesan cheese over the lot.



- GAVI DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	541,5
Carboidrati	
Carbs	35,5 g
Proteine	
Protein	19,1 g
Grassi	
Fat	35,1 g