

PRIMI PIATTI

Agnolotti del plin

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [140 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli agnolotti piemontesi pizzicati, ovvero gli agnolotti del plin. Una pasta ripiena che nasce dal riutilizzo delle carni arrosto o stufate. Oggi per fare questi ravioli ripieni si fa lo stufato a regola d'arte. Gli agnolotti del plin sono una ricetta per le grandi occasioni. Poi se proprio si vuole strafare si condiscono con il sugo d'arrosto. Sublimi!

PER CONDIRE

BURRO

SALVIA

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a pezzi regolari la carne e aggiungetela in casseruola con un po' d'olio extravergine d'oliva e lasciate rosolare.





- 2 Quando la carne è ben rosolata, aggiungete in casseruola un trito grossolano di sedano, carote e cipolle; regolate di sale e pepe e mescolate.





- 3** Aggiungete un paio di mestoli di brodo vegetale e lasciate cuocere, a casseruola coperta e fuoco basso, per almeno un paio d'ore, rimestando di tanto in tanto e, se necessario, aggiungendo altro brodo.



- 4** Quando la carne è cotta, procedete con il far cuocere gli spinaci, precedentemente lavati, in una padella con un po' d'olio extravergine d'oliva. Regolate di sale e pepe.





5 A questo punto, versate in un tritatutto la carne e gli spinaci e tritate.

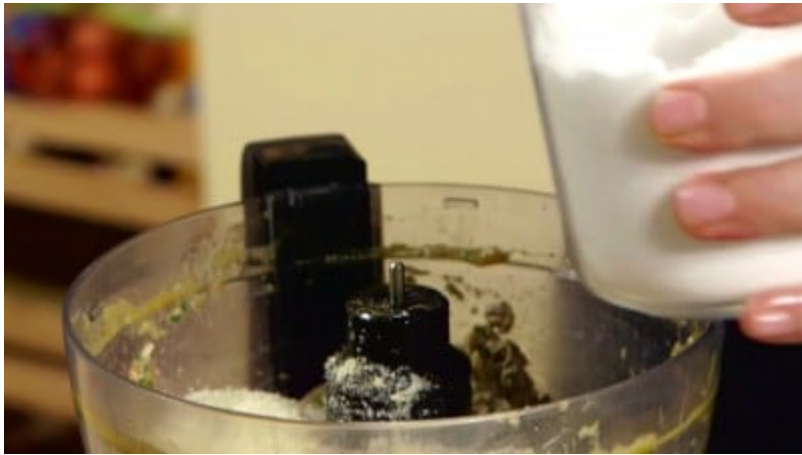




6 Aggiungete alla farcia un po' di parmigiano grattugiato, le uova, un pizzico di pepe e sale e un po' di noce moscata grattugiata. Tritate nuovamente.

Versate la farcia in una ciotola e mettetela da parte.





7 Ora preparate la pasta all'uovo: in una ciotola aggiungete la farina e le uova. Aiutandovi

con una forchetta mescolate per amalgamare gli ingredienti.



- 8** Quindi, versate l'impasto su di un piano da lavoro infarinato e lavoratelo a mano fino a creare un composto omogeneo.



- 9** Prendete un pezzo di pasta, schiacciatela leggermente con le mani aiutandovi con un pò di farina, e iniziate a passarlo nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



- 10** Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura, ricordandovi di infarinare la sfoglia ad ogni passaggio, fino ad arrivare ad uno spessore più fino possibile.



- 11** A questo punto, aiutandovi con una sac à poche, disponete la farcia sulla sfoglia in quantità grandi come una nocciola.



- 12** Ripiegate la restante sfoglia sopra la farcia e tagliate la pasta in eccesso.



13 Con le dita, sigillate bene gli agnolotti facendo fuoriuscire l'aria; quindi pizzicate i lati degli agnolotti.





14 Con una rondella separate gli agnolotti e metteteli da parte.

Proseguite fino ad esaurimento ingredienti.



15 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portatela a bollire. Quando bolle salatela e aggiungeteci un filo d'olio extravergine d'oliva: questo permetterà che in cottura la pasta fresca non si attacchi.

Quindi versate gli agnolotti e lasciate cuocere per 2-3 minuti.



16 Nel frattempo preparate il condimento: in una padella aggiungete il burro e la salvia; lasciate sciogliere bene.



17 Con una schiumarola, scolate gli agnolotti e aggiungeteli in padella con un pizzico di pepe. Lasciate insaporire bene.





18 Servite con una spolverata di parmigiano grattugiato.

