

PRIMI PIATTI

Agnolotti a punti rossi col ripieno di coniglio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



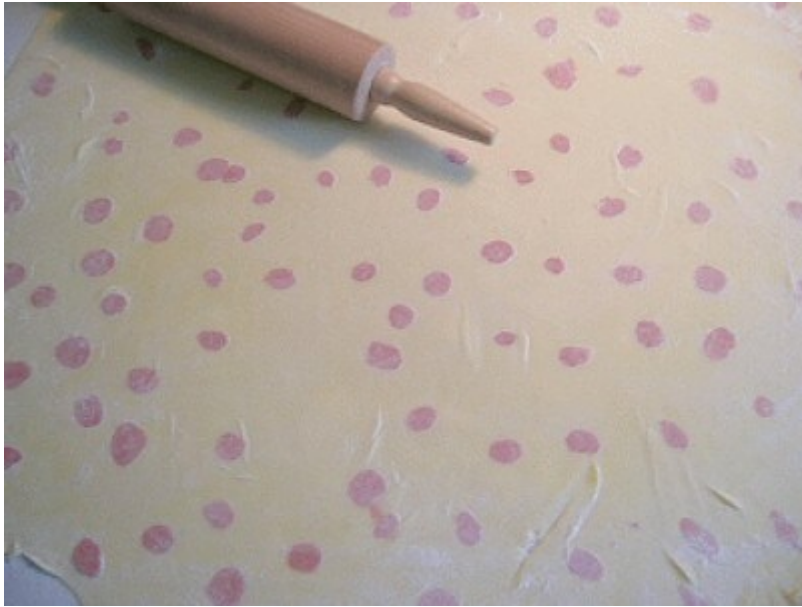
INGREDIENTI

400 g pasta fresca all'uovo
100 g pasta fresca rossa preparata con
barbabietola rossa

1 schiena coniglio
2 cosce coniglio
250 ml vino rosso
200 g finferli
200 ml brodo
200 g panna
50 g parmigiano grattugiato
4-5 scalogni
1 uovo
1/2 mazzetto prezzemolo
noce moscata
3 foglie alloro
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta sottile, fate cadere alcuni pezzi di pasta rossa mentre la tirate, schiacciate con il mattarello e tagliate dei quadrati di circa 6x6 cm.



- 2 Fate rosolare la schiena e le cosce del coniglio con olio d'oliva, aggiungete gli scalogni, l'aglio tritato e l'alloro.

Saltate in padella fino a raggiungere un colore piuttosto scuro, versate il brodo e il vino e, con il coperchio, cuocete lentamente per circa 30-40 minuti.

Disossate la carne e tenete da parte alcuni pezzi grossi.

Frullate il ripieno con il parmigiano, l'uovo, il prezzemolo, sale, pepe e noce moscata.



3 Filtrate il sugo, aggiungete i pezzi di coniglio tagliati a dadini, la panna e cuocete fino quando il sugo è diventato più cremoso.

Aggiungete i finferli puliti cuocete tutto per circa 10 minuti.

Cuocete gli agnolotti in abbondante acqua salata per 5 minuti e condite con il sugo.

Servite con scaglie di parmigiano.



4 In alternativa potete friggerli.

