

PRIMI PIATTI

Agnolotti al prezzemolo con salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [55 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER IL CONDIMENTO

2 spicchi di aglio

4 salsicce

200 g di macinato di manzo

1 bicchiere di vino bianco

1 bicchiere di brodo

1 bicchiere di panna liquida

5-6 pomodorini secchi sott'olio

2 foglie di salvia

2 foglie di alloro

poca maggiorana

poco timo

poco prezzemolo

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Per la sfoglia: impastare tutti gli ingredienti (lasciando il prezzemolo intero).



2 Fate riposare 30 minuti quindi tiratela piuttosto sottile con il mattarello.



3 Tagliatela a listerelle di circa 7 cm di larghezza.

Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti del ripieno tritati.

Formate dei micchi di ripieno distanziati sopra metà sfoglia.



4 Coprite con l'altra metà della sfoglia.



5 Per il condimento: tritare la cipolla e fatela soffriggere in una padella con l'aglio.

Unite il macinato e la salsiccia privata del budelo e fate rosolare.

Sfumare con il vino.

Unite il brodo, la panna, i pomodorini tritati e le erbe aromatiche e fate cuocere per 25-35 minuti.



6 In una pentola con abbondante acqua salata lessare per 3-4 minuti gli agnolotti.



7 Scolateli e conditeli.

