

PRIMI PIATTI

# Agnolotti al ripieno di carni miste

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



pepe bianco.

## PER LA PRIMA SALSA DI CONDIMENTO

60 g di guanciale

200 g di funghi

olio

aglio

prezzemolo

1/2 bicchiere di vino bianco

brodo q.b.

## PER LA SECONDA SALSA DI CONDIMENTO

200 g di gorgonzola e mascarpone

panna da cucina

1 noce di burro

1 cubetto di fondo di cinghiale congelato.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare il ripieno iniziando dalla riduzione di vino rosso.

Mettere sul fuoco il vino, la cipolla, le bacche di ginepro, il rosmarino ed una foglia d'alloro. Far ridurre il tutto fino ad ottenere circa la metà del volume iniziale, quindi, filtrare il tutto.

Tritare insieme la carne di pollo, quella di coniglio, quella di maiale e quella di daino insieme ad un paino, la riduzione di vino, 1/2 bicchiere di cognac, sale e pepe bianco.

Unire, alla farcia ottenuta, la panna da cucina montata (senza zucchero ovviamente).

Riporre la farcia in frigorifero e passare alle salse per il condimento.

Saltare in padella il di guanciale tagliato a cubetti, quindi, unire i funghi porcini trifolati in olio, aglio e prezzemolo.

Lasciar cuocere aggiungendo 1/2 bicchiere di vino bianco.

Quando è pronto, metterlo da parte.

Preparare la seconda salsa facendo cuocere il gorgonzola col mascarpone insieme alla panna da cucina, una noce di burro ed un cubetto congelato di fondo di cinghiale.

Preparare la sfoglia con gli ingredienti indicati, quindi stenderla.

Farcire gli agnolotti.

Far bollire gli agnolotti per 5 minuti in acqua bollente salata, quindi saltarli per alcuni minuti nel condimento di funghi.

Impiattare nappando con la salsa di gonzozola.