

PRIMI PIATTI

Marubini cremonesi

di: *cricremo*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Lombardia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 12 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



PER IL RIPIENO

- 1 salsiccia (150 g circa)
- 100 g di mortadella a pezzetti
- 100 g di prosciutto crudo
- 125 g di lonza di maiale a pezzetti
- 125 g di manzo (polpa della coscia) a pezzetti
- 150 g di grana padano grattugiato
- pochi chiodi di garofano
- un pizzico di noce moscata
- 125 ml vino rosso (preferibilmente lambrusco)
- 2 uova
- 25-30 g di burro
- 1 cipolla.

PER LA SFOGLIA

- 500 g di farina

5 uova

1 cucchiaio e mezzo di olio extravergine di
oliva

mezzo cucchiaino di sale.

PER SERVIRE

abbondante brodo di carne.

PREPARAZIONE



2 Tritare la cipolla.

Fatela rosolare in una padella con poco olio quindi unite la salsiccia, la mortadella, il prosciutto crudo, la lonza ed il manzo.

Fate rosolare circa 15 minuti quindi unite qualche chiodo di garofano ed un pizzico di noce moscata.

Sfumare con il vino e fate cuocere altri 30 minuti.



3 A cottura ultimata lasciare intiepidire e passare tutto nel tritacarne poi lasciarlo raffreddare completamente.

Fate soffriggere il burro, unirlo al macinato, mescolare bene quindi aggiungere le uova intere ed il grana grattugiato.

Lavorare bene il composto con un cucchiaio di legno poi mettere a riposare in frigo per 12 ore.



4 Per la sfoglia: impastare bene tutti gli ingredienti.



- 5 Lavorare fino a ottenere un composto compatto da fate riposare in frigo per circa mezz'ora poi tirare la sfoglia.



- 6 Dalle strisce di pasta ricavare dei quadrati, mettete sopra ognuno un mucchietto di ripieno poi formare il marubino formando prima un triangolo con la pasta quindi unendo i due lati e chiodete bene.



7 Fate cuocere in una pentola con abbondante brodo quindi servite.

