

PRIMI PIATTI

# Agnolotti al sugo di brasato

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Agnolotti al sugo di brasato, un primo piatto saporito e gustoso perfetto per tutta la famiglia. Gli agnolotti fatti in questo modo sono una ricetta un po' elaborata ma sicuramente dal gran successo. La pasta fresca ripiena è sempre molto amata e fatta in questo modo e seguendo i nostri consigli vi verrà in maniera perfetta! Provate questa nostra ricetta non la lascerete più e se amate questo genere di preparazioni vi suggeriamo anche un'altra ricetta molto gustosa: [ravioli al formaggio!](#)

## PER LA PASTA

UOVA 4

FARINA 0 400 gr

## PER LA FARCIA

BRASATO AL BAROLO già pronto - 250 gr

BIETOLE 250 gr

UOVA 2

NOCE MOSCATA 1 pizzico

PARMIGIANO GRATTUGIATO 2 cucchiari da tavola

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PER CONDIRE

FONDO DI COTTURA DEL BRASATO

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli agnolotti al sugo di brasato la prima cosa della quale dovrete occuparvi è quella della preparazione della farcia degli agnolotti. Prima di tutto tagliate grossolanamente la bietola.



- 2 Mettete a scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella e trasferiteci la bietola tagliata, a fuoco basso lasciatela appassire.





**3** Nel frattempo tagliate il brasato a dadini e trasferitelo nel tritatutto e iniziate a tritarlo.

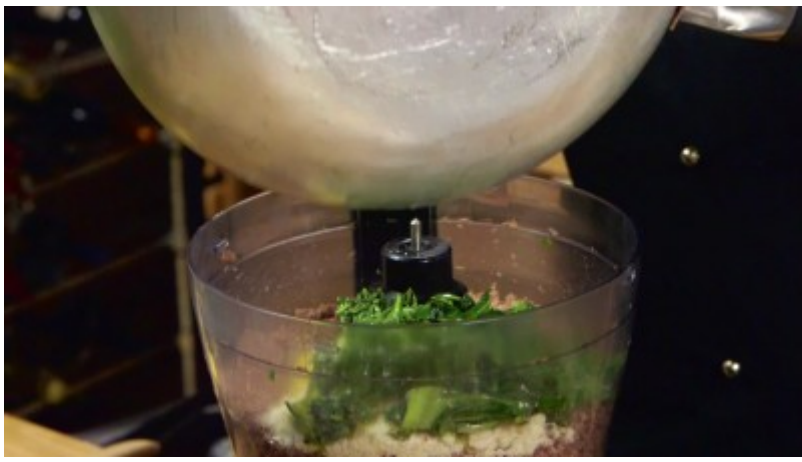




4 Aggiungete nel tritatutto anche le uova, il parmigiano grattugiato e le bietole appassite in padella.







- 5 Insaporite con un pizzico di sale, una macinata di pepe, una grattata di noce moscata e continuate a tritare.





**6** Ponete il composto tritato in una ciotola e tenetelo da parte.



**7** Preparate la pasta: in una ciotola, con l'aiuto di una forchetta, amalgamate la farina con le uova, una volta ottenuto un'impasto morbido e liscio trasferitelo sul tagliere e impastate con le mani.





**8** Porzionate la pasta, schiacciatela leggermente con le mani aiutandovi con un pò di farina

Iniziate a stendere la pasta, con la macchinatta stendi pasta, partendo dalla misura più larga.

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 ed elastico possibile.





9 Prendete la striscia di sfoglia, ripiegate-la su se stessa e fate un segno sulla metà. Riaprite



la striscia e sulla metà formate dei mucchietti con l'impasto di brasato preparato in precedenza.



- 10** Inumidite leggermente i lati della sfoglia con la punta delle dita per favorirne la chiusura. Ripiegate a portafoglio con l'altra metà di sfoglia. Formate gli agnolotti sigillando bene i bordi e facendo attenzione a far uscire l'aria, in modo tale da evitare la rottura durante la cottura.



- 11** Con una rotella ricavate gli agnolotti.



**12** Portate a bollire una pentola con abbondante acqua, salatela, versateci un filo 'olio per evitare che durante la cottura gli agnolotti si attacchino.



**13** Scaldate in una padella il fondo di cottura del brasato.



**14** Lessate gli agnolotti nell'acqua bollente e un volta venuti a galla e raggiunta la cottura, scolateli direttamente nella padella con il condimento.





15 Lasciate insaporire, impiattate e servite.

