

PRIMI PIATTI

# Agnoli mantovani

di: *ropa55*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [70 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## PER LA SFOGLIA

FARINA 400 gr

UOVA 4

## PER IL RIPIENO

POLPA DI MANZO 200 gr

SALAMELLA 1

LONZA DI MAIALE DISSOSSATA 200 gr

PETTO DI POLLO 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

FEGATINO DI POLLO 1

GRANA PADANO

PANGRATTATO

UOVA 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

PER SERVIRE

BRODO DI CARNE

## PREPARAZIONE

**1** Per la sfoglia: impastare farina ed uova fino ad avere una pasta liscia, formate una palla e fate riposare per 30 minuti.

Per il ripieno: in una casseruola mettete l'olio con l'aglio quindi aggiungete le carni, la salamella e il fegatino e fate rosolare.





2 Bagnare con il vino bianco.



3 Fate sfumare.



4 Coprite e fate cuocere.





5 Tritare finemente le carni con la mezzaluna.



**6** Unite il grana ed il pangrattato fino ad avere un composto sodo.

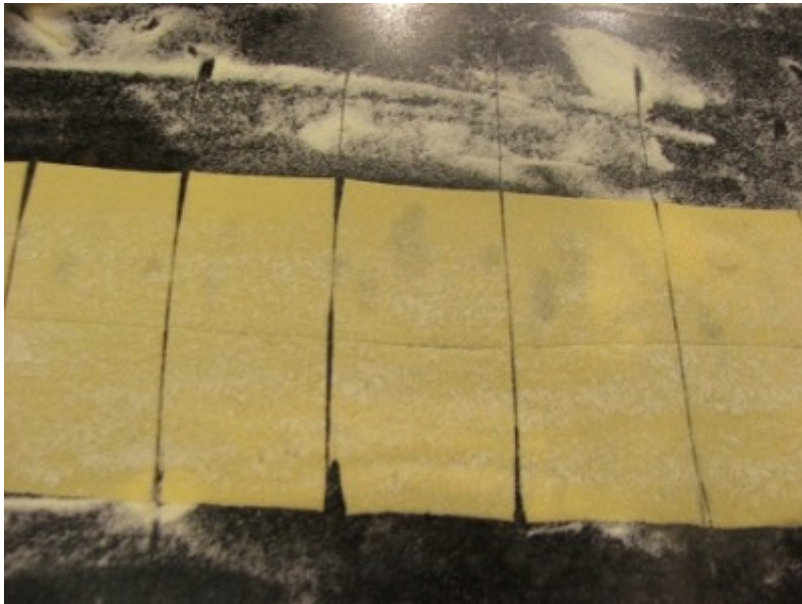
Unite l'uovo, profumate con la noce moscata e mescolare.



**7** Coprite e fate riposare almeno 24 ore.



**8** Con la macchinetta della pasta tirate la pasta sottile e ricavate dei quadrati di circa 4 cm di lato.



9 Al centro di ogni quadrato mettete una pallina di ripieno.





- 10** Piegate prima i quadretti lungo una diagonale e poi avvolgete i triangoli intorno al dito indice e unite tra loro le punte opposte.

La forma diventa così molto simile a quella tipica dei tortellini bolognesi.



- 11** Cuocete gli agnoli nel brodo e servite accompagnati con il grana padano, e con il vino in una scodella se si vuole rispettare la tradizione contadina.



