

PRIMI PIATTI

Agnoli mantovani

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



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.

