

PRIMI PIATTI

Agnolini con ripieno di faraona

LUOGO: Europa / Italia

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



La ricetta degli Agnolini con ripieno di faraona è perfetta per onorare la tavola delle feste. Un classico per il primo piatto del pranzo di Natale, gli agnolini in brodo. Il ripieno di faraona, marinata col vin santo, rende questo piatto delicato ed aromatico.

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

UOVA 3

TUORLO D'UOVO 3

SALE

PER IL RIPIENO

FARAONA già lessata - 350 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

UOVA 1

VIN SANTO ½ bicchieri

NOCE MOSCATA 1 pizzico

PER CUOCERE

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a lessare la faraona in una pentola capiente colma d'acqua insieme agli odori ed al sale.



- 2 Lasciate lessare la faraona per circa 1 ora e 30 minuti.

Nel frattempo realizzate la pasta all'uovo. Versate la farina su di una spianatoia e realizzate la fontana, ovvero create un cratere al centro della farina.

Aprite le uova facendole cadere direttamente nel buco creato al centro della farina, aggiungete i tuorli ed aggiungete un cucchiaino di sale. Sbattete, inizialmente, le uova senza incorporare farina, in modo tale che i tuorli si rompano e si amalgamino agli albumi. Iniziate, quindi, ad incorporare la farina nelle uova. Continuate con questa operazione fino a quando la farina non risulti completamente assorbita dall'uovo; raccogliete, quindi, l'impasto ed iniziate a lavorarlo. Lavorate l'impasto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Create una palla con l'impasto ottenuto ed avvolgetela nella pellicola trasparente, quindi riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.

Una volta lessata, disossatela e ricavatene la sola polpa che ridurrete a pezzettini.

In una padella fate scaldare poco brodo ed unitevi 350 g di polpa di faraona; lasciate insaporire.



3 Sfumate la faraona nella padella con 1/2 bicchiere di vinsanto, alzate la fiamma e lasciatelo evaporare completamente.



4 In una ciotola molto capiente, riunite tutti gli ingredienti per la farcia, quindi frullateli con un frullatore ad immersione per ottenere una pasta liscia ed omogenea.



5 A questo punto stendete la pasta all'uovo e ricavatene tanti dischetti di 2 cm di diametro.

Collocate su ciascun dischetto circa 2 g di ripieno, chiudeteli a metà, quindi riunite le due estremità della mezza luna creando la classica forma degli agnolini.



6 Lessate per due minuti gli agnolini in un buon brodo di faraona e serviteli immediatamente.

Dosi per circa 280 agnolini di 2 cm di diametro. **NOTE**