

PRIMI PIATTI

Agnolotti del plin al sugo di arrosto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER IL RIPIENO

500 g di arrosto di vitello
500 g di arrosto di maiale
200 g di parmigiano (o grana) grattugiato
1 bicchiere di vino rosso
2 uova
200 g di riso
2 mestoli di brodo vegetale
1 cipolla
olio di oliva
rosmarino
noce moscata
sale e pepe
un pugno di spinaci.

PER LA SFOGLIA

500 g di farina
3 tuorli d'uovo
1 uovo intero
un pizzico di sale
una tazzina di acqua tiepida.

PREPARAZIONE

1 Affettate finemente la cipolla e fartela imbiondire nell'olio con un rametto di rosmarino: mettete poi i due pezzi di arrosto a rosolare a fuoco vivo. Regolate di sale.

Bagnate la carne con il vino rosso, poi alzate la fiamma per farla asciugare un po', quindi aggiungete due mestoli di acqua o brodo vegetale. Coprite e continuate la cottura per circa due ore con un fuoco dolce, facendo attenzione che il fondo di cottura non asciughi troppo.

Intanto, a parte, sbollentate gli spinaci per qualche minuto (meglio non usare molta acqua, cuoceranno meglio e avranno più sapore se si avrà l'avvertenza di metterli in pentola tirandoli sù con le mani dopo il lavaggio: la poca acqua che rimane sulle foglioline sarà sufficiente). Quando la carne è tenerissima, passatela nel tritacarne e mettertela in una terrina. Aggiungete gli spinaci tritati, il parmigiano grattugiato, il sale, un po' di pepe e le sei uova intere.

Amalgamate bene il composto che è ormai pronto per diventare il ripieno degli agnolotti.

Su una spianatoia di legno fate un mucchietto con la farina, scavate al centro un piccolo buco, mettete un pizzico di sale e rompetevi le uova (i tre tuorli e l'uovo intero).

Lavorate l'impasto con le mani con forza e a lungo. Se risulta troppo duro potete inumidirlo con poche gocce di acqua tiepida. Tirate la sfoglia sottilissima e dividetela in grandi strisce.

Allineate piccoli mucchietti di pasta su una striscia di pasta, a distanza di 3 - 5 centimetri l'uno dall'altro con l'aiuto di un cucchiaio e di una forchetta (nel cucchiaio sta il ripieno, la forchetta serve per farne scendere piccole dosi) curando che i mucchietti siano di uguali dimensioni.

Appoggiate poi sui mucchietti di ripieno la striscia di pasta superiore, premete bene con la punta delle dita negli spazi vuoti per saldare gli agnolotti.

Con la rondella tagliate una lunga striscia di agnolotti, poi, prima di staccarli, premete la

pasta tra l'uno e l'altro e stringetela in un pizzicotto. Il plin, per l'appunto.

Fateli bollire pochissimi minuti in abbondante acqua salata, poi scolateli delicatamente, fateli scendere in un grande piatto di portata, dove avrete già messo una parte del sugo degli arrosti usati per la farcia, aggiungete una noce di burro, versate il resto del sugo e un pugno abbondante di formaggio grattugiato.

In stagione, un velo leggero di lamelle di tartufo bianco darà un tocco finale di gusto e raffinatezza.