

PRIMI PIATTI

Agnolotti piemontesi

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

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



PER IL SUGO

250 g di roastbeef
250 g di petto di pollo
300 g di lombo di maiale
1 mazzetto di salvia
2 rametti di rosmarino.

PER IL RIPIENO

2 manciate di parmigiano
3 uova
2 manciate di spinaci
noce moscata abbondante.

PER LA SFOGLIA

500 g di farina
8 tuorli
sale
olio extravergine d'oliva q.b.
4 cucchiaini d'acqua tiepida.

PREPARAZIONE

1 Ecco la carne utilizzata per il sugo.

Friggere la carne con la salvia, il rosmarino, il sale ed il pepe.

Metterla da parte e lasciarla raffreddare.

Prendere gli ingredienti per il ripieno.

Scottare gli spinaci nell'acqua bollente salata per 2 minuti, quindi trasferirli in acqua ghiacciata, strizzarli e tritarli molto finemente.

Macinare la carne con tutto il sugo di cottura, aggiungervi tutti gli ingredienti ed amalgamare bene il tutto.

Lasciare riposare il tutto per circa 1 ora.

Preparare l'impasto per la sfoglia con gli ingredienti indicati.

Tirare una sfoglia molto sottile.

Tagliare la sfoglia a strisce larghe, quindi distribuire dei mucchietti di ripieno su una metà e ricoprire il tutto con l'altra metà di pasta.

Tagliare gli agnolotti.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per un paio di minuti.

Trasferirli in una con della salvia precedentemente fatta soffriggere.

Far saltare gli agnolotti per un paio di minuti, quindi servirli con abbondante parmigiano grattugiato.