

PRIMI PIATTI

Agnolotti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

500 g di farina
3 uova
300 g di stufato di carne
200 g di maiale
100 di salsiccia
100 g di cervella di manzo
3 uova
un mazzo di bietole
parmigiano reggiano grattugiato
burro
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate le bietole, strizzatele e passatele per qualche minuto in un tegame con un po' di burro. Lessate anche la salsiccia e le cervella. Tritate finemente tutti i tipi di carne e

metteteli in un recipiente. Aggiungete le bietole, tre cucchiaini colmi di parmigiano reggiano grattugiato, un pizzico di noce moscata, le uova e amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiustate di sale il ripieno e intanto preparate la pasta. Impastate la farina e le uova e unite tanta acqua quanta ne occorre per ottenere una pasta della giusta consistenza. Stendetela poi con un mattarello e tagliatene delle grosse porzioni. Sistemate su una porzione di sfoglia delle pallottine di ripieno distanziate l'una dall'altra. Coprite con un'altra porzione di sfoglia e premete con le dita tra una pallottina e l'altra del ripieno. Con la rotellina dentata tagliate dei quadrati che avranno al centro il ripieno. Continuate fino ad esaurimento degli ingredienti. Gli agnolotti piemontesi possono essere serviti con un brodo, ma anche asciutti con ragù o altri sughi.