

PRIMI PIATTI

Agnolotti alla piemontese

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	400 g
Sale	
Uova	3

PER IL RIPIENO

Cervello di vitello	100 g
Salsiccia	100 g
Burro	
Insalata scarola	1 cespo
Manzo brasato (o manzo bollito)	360 g
Uova	3
Formaggio parmigiano grattugiato	
Sale	
Noce moscata grattugiata	

PER CONDIRE

Brodo (o burro e salvia)

PER INFARINARE

Farina

■ Preparazione

- 1 Immergete il cervello in acqua fredda, liberatelo di tutti i filamenti sanguigni e spellate la salsiccia.
- 2 Mettete sul fuoco un tegame con 40 g di burro e fatevi rosolare il cervello e la salsiccia ben sminuzzati, mescolando con un cucchiaino di legno e salando leggermente: quando avranno preso colore da tutte le parti levateli dal fuoco.

- 3 Lavate e lessate la scarola: tritatela e fatela insaporire, in un tegame, con una noce di burro. Tritate anche la carne.
- 4 Ora unite tutti gli ingredienti preparati in una grande ciotola, amalgamate bene, unite la noce moscata, il sale e le uova, mescolate con cura e cospargete di parmigiano grattugiato.
- 5 Quando il ripieno si sarà ben amalgamato, copritelo: nel frattempo preparate la pasta secondo la ricetta base.
- 6 Stendete, sulla spianatoia infarinata, una prima sfoglia sottile, con una parte del panetto; ricavate dalla sfoglia dei lunghi rettangoli, sui quali disporrete dei cucchiaini di composto.
- 7 Ora coprite con altro rettangolo e, con la punta delle dita, premete intorno a tutti i mucchietti, in modo che i due strati di sfoglia si attacchino bene tra loro.
- 8 Con la rotella dentellata ritagliate gli agnolotti di forma quadrata. Serviteli in brodo oppure conditi con burro e foglie di salvia.