

PRIMI PIATTI

Agnolotti alla piemontese (versione 2)

Tradizione: Piemonte

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA ALL'UOVO

Farina	300 g
Uova	3

PER IL RIPIENO

Brasato già cotto	400 g
Spinaci	250 g
Prosciutto cotto	150 g
Tuorli d'uovo	2
Uovo	1
Formaggio grattugiato	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Prepare la pasta. Prepare il brasato e tritate il quantitativo indicato. Sbollentate gli spinaci, tritateli e uniteli alla carne.
- 2 Amalgamate il tutto con i tuorli, l'uovo intero, il formaggio, il prosciutto tritato, sale e pepe. Se il composto fosse un po' asciutto, ammorbiditelo con alcuni cucchiari del sugo del brasato.
- 3 Stendete la pasta a strisce. Distribuite il ripieno a mucchietti distanziati su una striscia, sovrapponetene un'altra e premete bene intorno al ripieno.
- 4 Tagliate gli agnolotti quadrati con la rotella dentata o con gli appositi stampini. Cuoceteli in acqua salata a bollore per circa 10 minuti. Scolateli e conditeli con sugo d'arrosto o burro fuso e formaggio grattugiato.
- 5 Servite. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti DOC, Sangiovese Di Romagna "Superiore" DOC, Guardiola Rosso DOC.