

PRIMI PIATTI

Agnolotti di re umberto

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA

Farina	400 g
Sale	
Uova	4

PER STENDERE LA SFOGLIA

Farina	
--------	--

PER IL RIPIENO

Cavolo verza di 800 g	1
Burro	80 g
Aglione	1 spicchio
Cipolla	1
Fesa di vitello	230 g
Polpa di maiale	250 g
Alloro	2 foglie
Rosmarino	1 rametto
Salvia	3 foglie
Sale	
Pepe	
Noce moscata	
Vino bianco	1/2 bicchiere
Prosciutto crudo	200 g
Formaggio sbrinz	150 g
Uovo	1
PER CONDIRE	
Burro	100 g
Salvia	alcune foglie

■ Preparazione

- 1 Mettete sulla spianatoia gli ingredienti per la preparazione della pasta fresca. Lasciate quindi riposare la pasta per 30 minuti, coprendola con un panno umido.
- 2 Nel frattempo lavate e sgocciolate accuratamente le foglie di verza, poi riducetele a striscioline. Ponete al fuoco, in una casseruola di terracotta, il burro e fatevi appassire un trito finissimo di aglio e cipolla.
- 3 Affettate sottilmente il vitello e il maiale e uniteli al trito. Fate rosolare il tutto, poi aggiungete la verza, l'alloro, il rosmarino, qualche foglia di salvia, una presa di sale, un pizzico di pepe e un pochino di noce moscata grattugiata.
- 4 Irrorate con il vino bianco e fate cuocere per 20-25 minuti, mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata il sugo dovrà essere completamente asciugato.
- 5 Asportate gli odori e passate il resto al tritacarne, unitamente al prosciutto. Raccogliete il trito in una terrina. Unite infine lo Sbrinz e l'uovo, quindi amalgamate il composto, mescolando con un cucchiaino di legno.
- 6 Dopo aver steso la pasta, sulla spianatoia infarinata, in una o più sfoglie sottili, preparate gli agnolotti.
- 7 Fateli lessare in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con il restante burro fuso a color nocciola e profumateli con qualche foglia di salvia fresca.