

AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO

Ingredienti per 12 persone:

Per il ripieno:

<
li>500 g di sottopaletta di vitello

- 500 g di coscia di maiale
- 5 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 3 uova
- 1 mestolo di brodo
- 500 g di cavolo verza
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato

Per la sfoglia:

- 1000 g di farina di grano 00
- 12 uova

Piatto tipico del Carnevale.

A Carnevale, mentre gli uomini giocavano a cucìon (si tratta di un gioco delle bocce svolto sulle strade del paese, anche sulla neve ghiacciata, senza mai tornare indietro) le donne preparavano gli agnolotti.

S'incomincia col ripieno, l'empiora.

Innanzitutto si arrostiscono le carni di vitello e di maiale: dapprima a fuoco vivace fino a doratura per 10-15 minuti, con olio, 3 spicchi d'aglio, rosmarino, sale e pepe, poi a fuoco tranquillo per un'ora abbondante bagnando, all'occorrenza, con brodo.

Lasciate raffreddare le carni, allontanate l'aglio e il rosmarino, dopodichè tritatele finemente.

Intanto fate lessare brevemente il cavolo verza e toglietelo ancora al dente; scolatelo bene e fatelo insaporire in padella con olio e due spicchi d'aglio; infine tritatelo finemente con la mezzaluna.

A questo punto riunite i triti delle carni e della verdura in una terrina, aggiungete il parmigiano grattugiato, le tre uova intere e amalgamate.

Il ripieno è pronto.

Passate alla preparazione della sfoglia.

Su una spianatoia disponete il mucchio di farina, fate un incavo e in esso deponete 3 uova intere e 9 tuorli: impastate con cura fino ad ottenere una pasta soda ed elastica, aggiustandola eventualmente con altra farina.

Tagliate la pasta a fette piuttosto spesse e ricavatene una sfoglia molto sottile o col matterello o con la macchina apposita.

Prendete il ripieno e con le dita oppure con cucchiaino e forchetta fate dei piccoli mucchietti che deponete in fila sulla sfoglia ad un centimetro uno dall'altro e ad un centimetro circa dal bordo della sfoglia stessa.

Ripiegate quindi il bordo della sfoglia sui mucchietti e saldatelo longitudinalmente e fra un mucchietto e l'altro con una leggera pressione delle dita.

Infine con la rondella staccate la fila di agnolotti e poi separate un agnolotto dall'altro.

Essi appaiono quadrati, di un centimetro circa di lato, piuttosto rigonfi: più sono piccoli e panciuti e di sfoglia trasparente, più sono eccellenti.

Fateli riposare al fresco per un paio d'ore prima di gettarli nell'acqua bollente e salata: lasciateli per qualche minuto; allontanateli con la schiumarola e conditeli col sugo degli arrostiti del ripieno; assaggiateli pure con un velo di burro fuso aromatizzato alla salvia o al rosmarino.