

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella per infarinare,
- sale,
- 3 uova.

Per il ripieno:

- 100 g di cervello di vitello,
- 100 g di salsiccia,
- burro,
- un cespo di scarola,
- 360 g di manzo (qualità cappello del prete) brasato o bollito, ricavato da una precedente preparazione oppure preparato appositamente,
- 3 uova,
- parmigiano grattugiato,
- sale,
- noce moscata grattugiata.

Per condire:

- brodo,
- oppure burro e salvia

Immergete il cervello in acqua fredda, liberatelo di tutti i filamenti sanguigni e spellate la salsiccia.

Mettete sul fuoco un tegame con 40 g di burro e fatevi rosolare il cervello e la salsiccia ben sminuzzati, mescolando con un cucchiaio di legno e salando leggermente: quando avranno preso colore da tutte le parti levateli dal fuoco.

Lavate e lessate la scarola: tritatela e fatela insaporire, in un tegame, con una noce di burro.

Tritate anche la carne.

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.

Quando il ripieno si sarà ben amalgamato, copritelo: nel frattempo preparate la pasta secondo la ricetta base.

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.

Ora coprite con altro rettangolo e, con la punta delle dita, premete intorno a tutti i mucchietti, in modo che i 2 strati di sfoglia si attacchino bene tra loro.

Con la rotella dentellata ritagliate gli agnolotti di forma quadrata.

Serviteli in brodo oppure conditi con burro e foglie di salvia.