

Agnolotti Alla Piemontese (2)

Preparate la pasta. Preparate il brasato e tritate il quantitativo indicato. Sbollentate gli spinaci, tritateli e uniteli alla carne. 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. Stendete la pasta a strisce. Distribuite il ripieno a mucchietti distanziati su una striscia, sovrapponetene un'altra e premete bene intorno al ripieno. 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. Servite. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti DOC, Sangiovese Di Romagna ?Superiore? DOC, Guardiola Rosso DOC.

Ingredienti

Per La Pasta All'uovo:

300 G Farina

3 Uova

Per Il Ripieno:

400 G Brasato Gi? Cotto

250 G Spinaci

150 G Prosciutto Cotto

2 Tuorli D'uovo

1 Uovo

Formaggio Grattugiato

Sale

Pepe

Note

Luogo: Piemonte.