

Agnolotti Alla Piemontese

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 cucchiaino 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 sar? 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 due 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.

Ingredienti

Per La Pasta:

400 G Farina

Sale

3 Uova

Per Il Ripieno:

100 G Cervello Di Vitello

100 G Salsiccia

Burro

1 Cespo Insalata Scarola

360 G Manzo Brasato (o Manzo Bollito)

3 Uova

Formaggio Parmigiano Grattugiato

Sale

Noce Moscata Grattugiata

Per Condire:

Brodo (o Burro E Salvia)

Per Infarinare:

Farina

Note

Luogo: Piemonte.