

Agnolotti Cavour

Preparate innanzitutto il ripieno: spellate la salsiccia, sminuzzatela e fatela scottare in un tegame finché avrete perso il suo grasso. Lavate accuratamente il cervello, liberatelo della pellicola sanguigna che lo ricopre e fatelo insaporire, a pezzettini, in una grossa noce di burro. Tritate finemente il vitello arrostito e lo stufato di manzo; trasferite il trito in una terrina, unitevi la salsiccia sminuzzata, il cervello (che durante la cottura si sarà leggermente spappolato), le uova, un pochino di noce moscata grattugiata, un pizzico di sale e parmigiano in quantità sufficiente ad ottenere un impasto ben legato e compatto. Sbollentate ora le foglie di scarola, per qualche minuto, in acqua bollente salata; scolatele, strizzatele e tritatele finemente, unendole al ripieno. Coprite e lasciate riposare. Intanto preparate la sfoglia. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e spolverizzatela di sale; rompetevi nel mezzo le uova, quindi cominciate ad impastare con la punta delle dita, buttando mano mano la farina dai bordi della 'fontana' verso l'interno; poi aggiungete acqua.

Ingredienti

Per Il Ripieno:

50 G Salsiccia
100 G Cervello
30 G Burro
150 G Vitello Arrosto
150 G Stufato Di Manzo
2 Uova
Noce Moscata
Sale

Abbondante Parmigiano Grattugiato
Alcune Foglie Insalata Scarola

Per La Pasta:

400 G Farina
2 Uova
Sale

Acqua

Per Stendere La Pasta:

Farina

Per Il Resto:

Brodo Di Carne
80 G Burro
2 Manciate Formaggio Parmigiano Grattugiato
1 Tartufo Bianco

Note

Preparazione: 60 minuti.