

Agnolotti Di Alessandria

Lessare, strizzare e tritare la scarola. Unirvi 500 g di manzo stufato, salsiccia e salame cotto, insieme alle animelle (sbollentate), tutto tritato. Unire 3 uova, 2 tuorli, parmigiano. Amalgamare. Fare una sfoglia sottile. ritagliare strisce larghe 10 cm e porvi il ripieno a distanza di 1 cm. Coprire con un'altra striscia, far aderire la pasta e separare gli agnolotti con la rotella. Servire con sugo di stufato.

Ingredienti

Per Il Ripieno:

500 G Stufato Di Manzo

1 Insalata Scarola

150 G Formaggio Parmigiano

Alcune Animelle

150 G Salsiccia

150 G Salame Cotto

5 Uova

500 G Farina

Per La Sfoglia:

3 Uova

3 Tuorli D'uovo

500 G Farina

Sale

Note

Preparazione: 150 minuti.