

Agnolotti Di Castagne

La pasta: fare la pasta all'uovo con farina e uova: mettere la farina a fontana sull'asse e rompere le uova nel mezzo, aggiungere un pizzico di sale sbattere le uova con la forchetta. Lavorare la pasta per una decina di minuti; se riesce troppo morbida aggiunge un po' di farina, se troppo dura un po' di acqua. Fare una grossa palla e lasciarla riposare per un quarto d'ora; tirare quindi la sfoglia molto sottile, utilizzando un mattarello infarinato come pure il piano di lavoro. Il ripieno: far bollire le castagne, passarle al setaccio e ammorbidire con poco latte e un pizzico di sale. Il condimento: soffriggere pezzi di salsiccia e cipolla.

Ingredienti

Per La Pasta:

500 G Farina

5 Uova

Sale

Acqua

Per Il Ripieno:

Castagne

Latte

Sale

Per Il Condimento:

Salsiccia

Cipolla

Note

Preparazione: 35 minuti.