

Agnolotti Di Re Umberto

Mettete sulla spianatoia gli ingredienti per la preparazione della pasta fresca. Lasciate quindi riposare la pasta per 30 minuti, coprendola con un panno umido. Nel frattempo lavate e sgocciolate accuratamente le foglie di verza, poi riducetele a striscioline. Ponete al fuoco, in una casseruola di terracotta, il burro e fatevi appassire un trito finissimo di aglio e cipolla. Affettate sottilmente il vitello e il maiale e uniteli al trito. Fate rosolare il tutto, poi aggiungete la verza, l'alloro, il rosmarino, qualche foglia di salvia, una presa di sale, un pizzico di pepe e un pochino di noce moscata grattugiata. Irrorate con il vino bianco e fate cuocere per 20-25 minuti, mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata il sugo dovr? essere completamente asciugato. Asportate gli odori e passate il resto al tritacarne, unitamente al prosciutto. Raccogliete il trito in una terrina. Unite infine lo Sbrinz e l'uovo, quindi amalgamate il composto, mescolando con un cucchiaino di legno. Dopo aver steso la pasta, sulla spianatoia infarinata, in una o pi? sfoglie sottili, preparate gli agnolotti. Fateli lessare in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con il restante burro fuso a color nocciola e profumateli con qualche foglia di salvia fresca.

Ingredienti

Per La Pasta:

400 G Farina

Sale

4 Uova

Per Stendere La Sfoglia:

Farina

Per Il Ripieno:

1 Cavolo Verza Di 800 G

80 G Burro

1 Spicchio Aglio

1 Cipolla

230 G Fesa Di Vitello

250 G Polpa Di Maiale

2 Foglie Alloro

1 Rametto Rosmarino

3 Foglie Salvia

Sale

Pepe

Noce Moscata

1/2 Bicchiere Vino Bianco

200 G Prosciutto Crudo

150 G Formaggio Sbrinz

1 Uovo

Per Condire:

100 G Burro

Alcune Foglie Salvia

Note

Preparazione: 240 minuti.