

Gli **agnolotti** sono il tipico primo piatto della cucina Piemontese e rappresentano una ricetta conosciuta ed



apprezzata non solo in Italia, ma anche all'estero per la sua bontà e semplicità.

Le origini degli agnolotti sono da ricercarsi in particolare modo nelle campagne del Piemonte, dove le donne di casa confezionavano a mano questi particolari tortelli servendosi soprattutto degli avanzi di carne dei giorni precedenti.

Naturalmente, in ogni zona la ricetta degli agnolotti è diversa e il ripieno viene preparato in modi differenti: nel Monferrato e nel Torinese il ripieno è costituito solamente da carni di maiale e vitello arrosto con l'aggiunta di cervella, nel basso Canavese si aggiungono anche la verza e la salsiccia, nel Tortonese e nell'Alessandrino infine, il ripieno è costituito da uno stracotto di carne bovina e gli agnolotti saranno poi conditi con il sugo scaturito dalla preparazione dello stracotto.

Molto diffuso nella Langa è anche l'agnolotto al plin", letteralmente "pizzicotto", dalla caratteristica forma a barchetta e ripieno di sola carne.

Anticamente gli agnolotti venivano conditi con un sugo a base di carne e verdure mentre al giorno d'oggi si preferisce un condimento più semplice a base di burro e salvia oppure di ragù.

Ingredienti per la pasta all'uovo (per circa 40 agnolotti)

Uova 3 (da 70 gr l'una) **Farina** tipo 00 300 gr

Sale 1 pizzico

Per il ripieno

Cipolle 1 media **Aglio** 2 spicchi **Brodo di carne** 1,5 lt

Carne bovina polpa vitello 200 gr

Carne bovina polpa manzo 400 gr

Carne di suino lonza 100 gr

Uova 1 medio **Cavoli verza** 2 foglie

Noce moscata q.b. **Sale** fino q.b

Pepe q.b. **Parmigiano reggiano** grattugiato 60 gr

Burro 40 gr **Rosmarino** 5-6 rametti

Preparazione:



Per preparare gli agnolotti, iniziate a preparare la pasta all'uovo. Potete consultare il procedimento della Scuola di Cucina: pasta fresca all'uovo. Nella ciotola di una planetaria, versate la farina (1), il pizzico di sale (2) e le uova (3).



Montate la frusta K e fate andare ad una velocità medio-alta per creare un composto omogeneo e morbido (4). Quindi trasferite l'impasto su un ripiano o un tagliere e formate una pallina. Rivestite la con pellicola trasparente (5) e riponetela in frigorifero per almeno un'ora. Nel frattempo preparate il brodo di carne; potete seguire il procedimento consultando la scheda: brodo di carne. Poi prendete i tre pezzi di carne di manzo, vitello e lonza per il ripieno (6).



Mondate la cipolla e gli spicchi d'aglio e tritateli finemente (7), quindi versate in un tegame capiente il burro a pezzetti ammorbidito e fatelo sciogliere a fuoco bassissimo (8). Quando il burro si sarà sciolto, aggiungete la cipolla e l'aglio tritati (9).



Aggiungete uno o più mestoli di brodo di carne (10) per favorire la cottura: la cipolla e l'aglio si dovranno sciogliere senza abbrustolirsi. Quindi aggiungete anche i rametti di rosmarino e la carne di manzo (11). Rosolatela da entrambe i lati, quindi aggiungete la carne di vitello (12).



Infine unite anche la lonza (13); salate e pepate e fate rosolare i pezzi di carni da tutti i lati e cuocete aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo (14) per insaporire la carne e favorire la cottura. A mano a mano si creerà un fondo di cottura denso e scuro (15).



Coprite la carne e fate cuocere per circa 3 ore, continuando ad aggiungere brodo di tanto in tanto. Una volta cotta la carne (17), dividetela dal fondo di cottura che potete raccogliere in una ciotolina (18): servirà a condire gli agnolotti.



Sfogliate il cavoloverza (19), lavate sotto acqua corrente due foglie e fatele bollire pochissimi minuti in acqua bollente (20); quando saranno ammorbidite, trasferitele con una schiumarola su un vassoio rivestito di carta assorbente (21) per farle scolare.



In un frullatore, versate i pezzi di carne e la verza cotta (22) e frullate tutto fino ad ottenere un trito omogeneo (23). Poi in una ciotola sbattete l'uovo, grattugiate la noce moscata (24)



versate anche il Parmigiano grattugiato aiutandovi con un cucchiaino (25) e mescolate con una frusta (26). Quindi aggiungete la carne tritata (27) e mescolate fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.

Riempite con il composto una sac-à-poche (28). Quindi tirate fuori dal frigorifero la pasta all'uovo. Dividete la pallina di impasto in due metà e stendetele con un mattarello quanto basta per poi lavorarla con la sfogliatrice e ottenere una sfoglia piuttosto sottile (29). Infarinare uno stampo per agnolotti (se non lo avete potete stendere la sfoglia di pasta su un tagliere leggermente infarinato e utilizzare il tagliapasta dentato). Quindi adagiate una sfoglia sullo stampo, ritagliando i bordi in eccesso con un tagliapasta. Poi versate una noce di impasto con la sac-à-poche in corrispondenza di ciascuno degli spazi dello stampo (30).



Potete spennellare con un pò di acqua i punti della pasta senza ripieno in modo che l'altra sfoglia di pasta aderisca meglio. Quindi adagiatela (31) e fate una leggera pressione con le mani per farla aderire a quella sotto. Ricavate gli agnolotti con il tagliapasta (32) e fateli bollire per circa 2 minuti nella pentola con il brodo bollente (33).



Quando inizieranno a venire a galla (34), scolateli con una schiumarola (35) e versateli nei piatti, aggiungendo il sughetto di cottura del brasato (36). Servite i vostri agnolotti ben caldi! :)



Conservazione:

Gli agnolotti cotti possono essere conservati in frigorifero per un giorno al massimo. Possono essere congelati da crudi solo se sono stati utilizzati ingredienti freschi e non decongelati.

Curiosità

Per quanto riguarda il nome, sembra che agnolotto, derivi dal nome del cuoco monferrino Angelotu che fu il primo ad inventare questo tipo di tortello a cui venne dato il nome di "piat d'Angelot" che si sarebbe poi trasformato, col tempo in agnolotto.