

*Categoria: Paste fresche e prodotti della panetteria*

*Nome del prodotto: Agnolotti*

*Caratteristiche:*

Gli Agnolotti sono un primo piatto tradizionale delle grandi festività del passato (1800) e sono una portata caratteristica della cucina piemontese. Pasta fresca con ripieno, si distingue per ricchezza, varietà e sapidità a seconda delle zone. Gli Agnolotti richiedono una meticolosa e lunga preparazione, di forma quadrata si distinguono dai Ravioli aventi un ripieno a base di verdure e/o formaggi.

*Metodiche di lavorazione:*

La preparazione tradizionalmente più diffusa degli Agnolotti prevede di preparare la pasta con 400 gr. di farina 4 uova 2 cucchiai di formaggio grana padano grattugiato. Tale composto si lavora per qualche minuto e poi si lascia riposare per due ore circa coperto con un canovaccio umido. Durante tale attesa si prepara l'arrosto rosolando 400 gr. di carne magra di vitello con una noce di burro, una cipolla affettata, uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino, quindi si lessano 300 gr. di spinaci, di erbe o di cavoli li si passa unitamente alla carne arrostita nel tritacarne e si aggiunge al composto abbondante formaggio grana, sale pepe ed un pizzico di noce moscata. Effettuate le operazioni e trascorse due ore per far riposare la pasta si tirano due sfoglie sottili di pasta e si pone su una di esse dei mucchietti di ripieno tenendo a distanza di tre cm. uno dall'altro si sovrappone poi l'altra sfoglia di pasta. Infine utilizzando l'apposita rondella dentata occorre separare gli agnolotti. Possono essere lessati in brodo o consumati asciutti e conditi con burro fuso e salvia, con sugo di arrosto, con sugo di brasato oppure, seguendo l'antica tradizione immersi in un bicchiere di vino rosso corposo.

