

Agnolotti cavour

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

per il ripieno:

50 g salsiccia

100 g cervello

30 g burro

150 g vitello arrosto

150 g stufato di manzo

2 uova

noce moscata

sale

Abbondante parmigiano grattugiato

Alcune foglie insalata scarola

per la pasta:

400 g farina

2 uova

sale

acqua

Preparazione pasta:

Preparate innanzitutto il ripieno: spellate la salsiccia, sminuzzatela e fatela scottare in un tegame per il resto: finché avrà perso il suo grasso. Lavate accuratamente il cervello, liberatelo della pellicola sanguigna che lo ricopre e fatelo insaporire, a pezzettini, in una grossa noce di burro. Tritate finemente il vitello arrostito e lo stufato di manzo; trasferite il trito in una terrina, unitevi la salsiccia sminuzzata, 2 manciate formaggio parmigiano grattugiato il cervello (che durante la cottura si sarà leggermente spappolato), le uova, un pochino di noce moscata grattugiata, un pizzico di sale e parmigiano in quantità sufficiente ad ottenere un impasto ben legato e compatto. Sbollentate ora le foglie di scarola, per qualche minuto, in acqua bollente salata; scolatele, strizzatele e tritatele finemente, unendole al ripieno. Coprite e lasciate riposare. Intanto preparate la sfoglia. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e spolverizzatela di sale; rompetevi nel mezzo le uova, quindi cominciate ad impastare con la punta delle dita, buttando man mano la farina dai bordi della 'fontana' verso l'interno; poi aggiungete acqua.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>