

Agnolotti di alessandria

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

per il ripieno:

500 g stufato di manzo

1 insalata scarola

150 g formaggio parmigiano

Alcune animelle

150 g salsiccia

150 g salame cotto

5 uova

500 g farina

per la sfoglia:

3 uova

3 tuorli d'uovo

500 g farina

sale

Preparazione

Lessare, strizzare e tritare la scarola. Unirvi 500 g di manzo stufato, salsiccia e salame cotto, insieme alle animelle (sbollentate), tutto tritato. Unire 3 uova, 2 tuorli, parmigiano. Amalgamare. Fare una sfoglia sottile. ritagliare strisce larghe 10 cm e porvi il ripieno a distanza di 1 cm. Coprire con un'altra striscia, far aderire la pasta e separare gli agnolotti con la rotella. Servire con sugo di stufato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>