

# Agnolotti di castagne

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

per la pasta:

500 g farina

5 uova

sale

acqua

per il ripieno:

castagne

latte

sale

per il condimento:

salsiccia

cipolla

## Preparazione

La pasta: fare la pasta all'uovo con farina e uova: mettere la farina a fontana sull'asse e rompere le uova nel mezzo, aggiungere un pizzico di sale sbattere le uova con la forchetta. Lavorare la pasta per una decina di minuti; se riesce troppo morbida aggiunge un po' di farina, se troppo dura un po' di acqua. Fare una grossa palla e lasciarla riposare per un quarto d'ora; tirare quindi la sfoglia molto sottile, utilizzando un mattarello infarinato come pure il piano di lavoro. Il ripieno: far bollire le castagne, passarle al setaccio e ammorbidire con poco latte e un pizzico di sale. Il condimento: soffriggere pezzi di salsiccia e cipolla.

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

<http://www.ricetteitalia.org>