

Agnolotti saporiti

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

per condire:

100 g milza di vitello

50 cl vino rosso

80 g burro

1/2 bicchiere olio d'oliva

40 g lardo

1 cipolla

1 spicchio aglio

1 rametto rosmarino

1 ciuffetto cerfoglio

1 ciuffetto timo

sale

pepe

noce moscata

Abbondante formaggio parmigiano grattugiato

per il ripieno:

Preparazione

Preparate innanzitutto il condimento. Tagliate la milza a pezzetti, dopo averla privata della membrana che la ricopre, e mettetela per 30 minuti a macerare in una terrina, coperta con il vino rosso. Ponete al fuoco, in una casseruola di terracotta, il burro, l'olio e il lardo tritato; fate rosolare, poi unite un trito di cipolla e aglio, rosmarino, cerfoglio e timo. Insaporite con una buona presa di sale, un pizzico di pepe e un pochino di noce moscata grattugiata. Non appena le verdure saranno appassite, adagiate nella casseruola la spalla tagliata a pezzettini, lasciandola rosolare a fuoco moderato. Unite la milza e, non appena anche questa sarà colorita, versate nel recipiente il vino di macerazione. Coprite la casseruola e lasciate cuocere per almeno 2 ore, aggiungendo di tanto in tanto, se necessario, poca acqua calda. Nel frattempo preparate il ripieno. Mondate, lavate e lessate in pochissima acqua bollente salata le bietole; scolatele, strizzatele, tritatele finemente e ponetele in una terrina insieme al prosciutto crudo tritato, a 100 g di parmigiano e alle uova. Ora è la volta della pasta. Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela, rompetevi nel mezzo le uova e procedete secondo le indicazioni della ricetta base. Fate quindi riposare la pasta per 30 minuti. Non appena la carne sarà cotta, estraetela dal recipiente e passatela al tritacarne. Unetene un quarto al condimento, che farete cuocere ancora per qualche minuto a fuoco dolce, e la parte rimanente al ripieno, rimestando accuratamente con un cucchiaino di legno. Dopo aver steso la pasta in una o più sfoglie sottili, fate gli agnolotti. Cuoceteli in acqua bollente salata, scolateli, quindi conditeli con il sugo e il parmigiano.

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

<http://www.ricetteitalia.org>