AGNOLOTTI SAPORITI

Ingredienti per 4 persone:

Per condire:

- 100 g di milza di vitello,
- mezzo litro di vino rosso,
- 80 g di burro,
- mezzo bicchiere di olio,
- 40 g di lardo,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- un rametto di rosmarino,
- un ciuffetto di cerfoglio e di timo,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- abbondante parmigiano grattugiato.

Per il ripieno:

- 300 g di bietole,
- sale,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- 2 uova.

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

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.
Unitene un quarto al condimento, che farete cuocere ancora per qualche minuto a fuoco dolce, e la parte rimanente al ripieno, rimestando accuratamente con un cucchiaio 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.