AGNOLINI IN BRODO

Ingredienti per 6 persone:

Per il brodo:

- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1/2 cipolla
- polpa di manzo
- gallina da brodo

Per la sfoglia:

- 500 g di farina 00
- 150 g di semolino di grano tenero
- 6 uova fresche

Per il pesto:

- 700 g di polpa di manzo salamella di suino
- 100 g di pancetta
- 1 uovo
- olio d'oliva
- cipolla
- vino bianco
- formaggio parmigiano
- noce moscata
- burro

L'agnolino mantovano si distingue dal famoso tortellino bolognese non solo per i componenti, ma anche per la forma.
Viene servito preferibilmente in brodo, ma è possibile gustarlo anche asciutto con burro fuso e salvia.
Brodo: La minestra, nella cucina mantovana, è sempre stata il piatto più importante e le massaie hanno sempre riposto la massima cura nel preparare un buon brodo, nel quale le minestre devono essere cotte.
L'ottimo brodo si ottiene mettendo in pentola acqua con sale q.b., la carota, il sedano e la cipolla; quando l'acqua comincia a bollire introdurre un'eguale quantità di polpa di manzo e gallina da brodo.
Questa carne potrà poi essere servita come secondo.
Sfoglia: Fatto l'impasto, lavorarlo bene, stendere la sfoglia e lasciarla asciugare.Tagliarla a quadretti di circa 6 cm e porre al centro una pallina di pesto.
Ripiegare diagonalmente la sfoglia, premere sui bordi, girarli all'indietro e sovrapporli premendo.
Non schiacciare la cupolina dell'agnolino.
Pesto: Far soffriggere in una casseruola la cipolla con olio e burro.
Togliere la cipolla e aggiungere la polpa di manzo.
Coprire la casseruola con una fondina in modo che il vapore si condensi subito e ricada sullo stracotto.
Dopo un paio d'ore aggiungere del vino bianco.

Se l'intingolo dovesse addensarsi troppo aggiungere dell'acqua durante la cottura.
Quando sarà pronto cuocere a parte con del burro la salamella e la pancetta.
Aggiungerli allo stracotto, tritare il tutto, impastare con parmigiano grattugiato e aromatizzare con noce moscata.
Lavorare l'impasto con un uovo e lasciare riposare per dodici ore, dopo di che sarà pronto per essere suddiviso sui quadretti di sfoglia per la confezione degli agnolini.
Una volta preparati gli agnolini potranno essere cotti nel brodo e serviti, come antipasto in una tazza con l'aggiunta magari di buon Lambrusco, o come primo in un piatto con magari una spolverata di grana.