

AGNOLOTTI DI RE UMBERTO

Ingredienti per 4-6 persone:

Per la pasta:

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

Per il ripieno:

- un cavolo verza da circa 800 g,
- 80 g di burro,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipolla,
- 230 g di fesa di vitello,
- 250 g di polpa di maiale,
- 2 foglie di alloro,
- un rametto di rosmarino,
- 2 o 3 foglie di salvia,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- 200 g di prosciutto crudo,
- 150 g di Sbrinz,
- un uovo.

Per condire:

100 g di burro,

- qualche foglia di salvia.

Mettete sulla spianatoia gli ingredienti per la preparazione della pasta fresca.

Lasciate quindi riposare la pasta per 30 minuti, coprendola con un panno umido.

Nel frattempo lavate e sgocciolate accuratamente le foglie di verza, poi riducetele a striscioline.

Ponete al fuoco, in una casseruola di terracotta, il burro e fatevi appassire un trito finissimo di aglio e cipolla.

Affettate sottilmente il vitello e il maiale e uniteli al trito.

Fate rosolare il tutto, poi aggiungete la verza, l'alloro, il rosmarino, qualche foglia di salvia, una presa di sale, un pizzico di pepe e un pochino di noce moscata grattugiata.

Irrorate con il vino bianco e fate cuocere per 20-25 minuti, mescolando di tanto in tanto.

A cottura ultimata il sugo dovrà essere completamente asciugato.

Asportate gli odori e passate il resto al tritacarne, unitamente al prosciutto.

Raccogliete il trito in una terrina.

Unite infine lo Sbrinz e l'uovo, quindi amalgamate il composto, mescolando con un cucchiaino di legno.

Dopo aver steso la pasta, sulla spianatoia infarinata, in una o più sfoglie sottili, preparate gli agnolotti.

Fateli lessare in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con il restante burro fuso a color nocciola e profumateli con qualche foglia di salvia fresca.