AGNOLOTTI DI ALESSANDRIA

Ingredienti per 8 persone:

Per il ripieno:

- 500 g di stufato di manzo
- 1 insalata scarola
- 150 g di formaggio parmigiano
- alcune animelle
- 150 g di salsiccia
- 150 g di salame cotto
- 5 uova
- 500 g di farina

Per la sfoglia:

- 3 uova
- 3 tuorli d'uovo
- 500 g di farina
- sale

Lessare, strizzare e triturare la scarola.
Unirvi 500 g di manzo stufato, salsiccia e salame cotto, insieme alle animelle (sbollentate), tutto triturato.
Unire 3 uova, 2 tuorli, parmigiano.
Amalgamare.
Fare una sfoglia sottile.
ritagliare strisce larghe 10 cm e porvi il ripieno a distanza di 1 cm.
Coprire con un'altra striscia, far aderire la pasta e separare gli agnolotti con la rotella.
Servire con sugo di stufato.