

# AGNOLOTTI CAVOUR

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:

- 50 g di salsiccia,
- 100 g di cervello,
- 30 g di burro,
- 150 g di vitello arrosto,
- 150 g di stufato di manzo,
- 2 uova,
- noce moscata,
- sale,
- abbondante parmigiano grattugiato,
- qualche foglia di scarola.

Per la pasta:

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

E inoltre:

- brodo di carne,
- 80 g di burro,
- 2 grosse manciate di parmigiano grattugiato,
- un tartufo bianco.

Preparate innanzitutto il ripieno: spellate la salsiccia, sminuzzatela e fatela scottare in un tegame finché avrà perso il suo grasso.

Lavate accuratamente il cervello, liberatelo della pellicola sanguigna che lo ricopre e fatelo insaporire, a pezzettini, in una grossa noce di burro.

Tritate finemente il vitello arrostito e lo stufato di manzo; trasferite il trito in una terrina, unitevi la salsiccia sminuzzata, il cervello (che durante la cottura si sarà leggermente spappolato), le uova, un pochino di noce moscata grattugiata, un pizzico di sale e parmigiano in quantità sufficiente ad ottenere un impasto ben legato e compatto.

Sbollentate ora le foglie di scarola, per qualche minuto, in acqua bollente salata; scolatele, strizzatele e tritatele finemente, unendole al ripieno.

Coprite e lasciate riposare.

Intanto preparate la sfoglia.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e spolverizzatela di sale; rompetevi nel mezzo le uova, quindi cominciate ad impastare con la punta delle dita, buttando man mano la farina dai bordi della "fontana" verso l'interno; poi aggiungete

acqua