

Agnolotti del plin al sugo dei tre arrosti

V'A
VILLA D'AMELIA

INGREDIENTI

Per il ripieno: 1 kg di vitella di Fassone - 1 kg di capocollo di maiale - 1 coniglio
4 carote - 3 cipolle - 3 coste di sedano - 2 spicchi di aglio - 1 mazzo di bietoline
2 uova - 100 g di Parmigiano Reggiano - 1 l di vino bianco - noce moscata q.b.
timo, salvia e rosmarino q.b. - olio extravergine di oliva - sale e pepe q.b.
Per la pasta: 1 kg di farina "00" - 800 g di tuorli pastorizzati

PREPARAZIONE

Per il ripieno: tagliare la carne a pezzetti. Lavare, pulire e tagliare le carote, le cipolle e il sedano a dadini. In una pentola, con un filo di olio, arrostitire la carne. In un altro tegame soffriggere, in un po' di olio, l'aglio e le verdure. Unire il soffritto di verdure alla carne e irrorare con il vino. Insaporire con le erbe aromatiche, salare e pepare. Cuocere in forno a 145 °C per 3 ore. Pulire e saltare le bietoline, aggiungerle alla carne e alle verdure. Passare il tutto finemente al trita-carne. Condire con parmigiano, pepe, sale, noce moscata ed aggiungere le uova.

Per la pasta: impastare la farina con i tuorli e lasciare riposare per 10 minuti. Tirare la pasta molto sottile in due sfoglie. Distribuire il ripieno su una sfoglia a distanza regolare, chiudere con l'altra sfoglia e con l'aiuto del pollice e dell'indice dare un pizzicotto ("plin" in Piemontese) alle due estremità dell'agnolotto, tagliare poi con la rotella gli agnolotti ottenuti. Cuocerli in acqua bollente salata per 3 minuti e saltarli in un po' di sugo ottenuto durante la cottura del ripieno.



Barbera d'Alba doc Superiore

La Barbera d'Alba Superiore I Patriarchi si offre in una splendida gamma olfattiva dove domina il frutto, equilibrato da una solida struttura e da un'adeguata acidità, in armonia perfetta tra corpo e bevibilità. Il vino nasce dall'assemblaggio delle uve di più cru di Neive, in modo che i terreni diversi aggiungano ognuno colore, potenza e freschezza aumentandone la complessità.

FRANCONE *i Patriarchi*

