



Ricetta degli Agnolotti alla piemontese

Agnolotti alla piemontese

Ingredienti:

carne di razza bovina dell'alto canavese
cipolle
spinaci
sale
parmigiano
spezie aromatiche
farina
uova

Preparazione:

Preparare la pasta. Preparare e tritare la carne. Sbollentare gli spinaci, tritarli e unirli alla carne. Amalgamare il tutto con i tuorli, l'uovo intero, le cipolle, il sale, il parmigiano e le spezie aromatiche. Stendere la pasta, così ottenuta, a strisce. Distribuire il ripieno a mucchietti distanziati su una striscia, sovrapporre un'altra e premere ben intorno al ripieno.

Tagliare gli agnolotti quadrati con la rotella dentata o con gli appositi stampini.

Cuocerli in acqua salata a bollire per circa 10 minuti. Scolarli e condirli on sugo d'arrosto o burro fuso e formaggio grattugiato.

www.comune.locana.to.it