

Sono il classico primo della cucina piemontese, apprezzato anche all'estero. E' una pasta con ripieno -fra le poche che in Piemonte si confezionano a mano, in casa-di antica tradizione, che si caratterizza per ricchezza e varietà- da zona a zona e secondo la disponibilità degli avanzi di carne- e sapidità che richiede meticolosa e lunga preparazione (un paio d'ora e anche di più).

Una volta fatti, gli agnolotti si possono mangiare lessati in brodo di carne oppure asciutti e conditi con semplice burro fuso, o sugo di pomodoro, ragù, ecc.

Riportiamo qui di seguito alcuni dei ripieni più tradizionali.

Per quanto riguarda la pasta, ricordiamo che il modo di confezionarla è sempre lo stesso: fare un impasto di farina bianca, uova e acqua con cui si fa un impasto che, ben lavorato e raccolto a palla, si lascia riposare un'oretta (intanto si prepara il ripieno) dopodiché si stende in foglia sottile su cui si dispongono, distanziati l'uno dall'altro, mucchietti tutti uguali di ripieno, che si coprono ripiegando la sfoglia o sovrapponeandone un'altra, premendo ai bordi per sigillare i due strati di pasta. Si ritagliano poi, con la rotellina o con il coltello, gli agnolotti in forma quadrata classica o a mezzaluna e si lasciano asciugare un po' prima di cuocerli.

Tempo di preparazione: ore 2,30 circa

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta :

grammi 400 di farina bianca

3 uova,
sale,
acqua quanto basta

Per il ripieno:

grammi 200 di carne di pollo arrosto
grammi 150 di arrosto di vitello
grammi 200 di prosciutto crudo
1 tartufo bianco
grana grattugiato
1 noce di burro
2 uova
sale e pepe

Tritare insieme carni e prosciutto molto finemente, impastandoli poi in una terrina insieme alle due uova, ad un paio di cucchiaini di grana, sale e pepe, il burro appena sciolto e metà del tartufo a scaglette. Ottenuto un impasto morbido e ben amalgamato, confezionare con questo gli agnolotti.

Il resto del tartufo si usa per condirli quando sono cotti, insieme a burro fuso e grana.

[Vini consigliati](#) : Barbera o Dolcetto.