

Ingredienti (per sei persone):

una fetta di lonza e una fetta di vitello entrambe del peso di 200 gr.

200 gr. di salsiccia

due mazzetti di borragine (buròsl)

due uova

4 cucchiaini di formaggio grattugiato

sale e pepe

Preparazione: la preparazione del ripieno è uguale a quella indicata nelle altre ricette di [agnolotti](#).

Fare una pasta con farina e uova intere (un uovo per ogni etto di farina), tirare la sfoglia con il mattarello, confezionare gli agnolotti, cuocerli in abbondante acqua salata e condirli col sugo dello stufato e buon formaggio.