

Ingredienti (per otto persone):

500 gr. di carne di manzo brasato
200 gr. di lombo di maiale
100 gr. per specie di filoni, cervella e animelle
400 gr. di farina
6 uova
100 gr. di burro
1 bicchiere di vino barbera
1 rametto di rosmarino
3 cucchiari di parmigiano grattugiato
quanto basta di brodo, sale, pepe, noce moscata

Preparazione: preparare la pasta con la farina, 4 uova intere, 1 cucchiaino di parmigiano e poca acqua in modo che risulti una pasta soda e ben lavorata e lasciarla riposare. Intanto per il ripieno preparare un brasato (meglio se lo farete il giorno precedente) col pezzo di manzo. Arrostitire la carne di maiale con 50 gr. di burro e il rosmarino; quando la carne sarà rosolata, salarla e portarla a cottura bagnando ogni tanto con un poco di brodo. Scottare i filoni, le cervella e le animelle in acqua bollente e poi passarle nel rimanente burro e salarle. Quando tutte le carni saranno pronte tritarle e raccoglierle in una terrina, amalgamarle con due uova, parmigiano, sale, pepe ed un pizzico di noce moscata. Tirare la pasta in due fogli sottili: sul primo mettere ad eguale distanza il ripieno a pallottoline e col secondo ricoprire pigiando bene intorno al ripieno, tagliare gli agnolotti con l'apposita rotella dentellata. Lessare gli agnolotti in un buon brodo di carne al quale si usa aggiungere un bicchiere di barbera robusto. Scolarli piuttosto al dente e condirli con un buon sugo di carne e abbondante parmigiano.