

Ingredienti (per otto persone):

1,5 kg. di manzo  
200 gr. di prosciutto (una sola fetta)  
300 gr. di polpa di vitello  
mezzo cavolo  
50 gr. di burro  
20 gr. di tartufi  
5 uova  
un bicchiere di vino bianco  
una costa di sedano  
mezza cipolla  
una piccola carota  
un ciuffo di prezzemolo  
2 spicchi d'aglio  
pepe q.b., sale q.b.  
300 gr. di farina bianca

Pasta per gli agnolotti: Mettere in una tazza circa 250 gr. di farina bianca, rimestarla aggiungendo acqua tiepida (deve fumare), sino ad avere una pasta molle da poter mischiare. Poi messa sull'asse si impasta molto bene aggiungendo farina fino a quando si stacca. Ora si stende fine come una costa di coltello e si può impiegare sia per gli agnolotti che per la pasta fresca.

Preparazione: fate cuocere in umido con odori di cucina, burro ed una fetta di prosciutto, il manzo e un pezzo di vitella. Cuocete nel brodo mezza palla di cavolo e passate carne e cavolo alla macchina insieme al fondo. Soffriggete col burro per due minuti un trito di prezzemolo ed aglio, unitevi il passato con quattro cucchiaini di sugo ristretto addensato con farina tostata (rosso). Quando il ripieno è giunto ad ebollizione levatelo dal fuoco ed aggiungetevi quattro cucchiaini di parmigiano, pepe, cinque uova e un trito di tartufi bianchi (che potrete sostituire con funghi porcini). Preparate la sfoglia che bagnerete in superficie con una miscela di uovo sbattuto allungato tre volte con acqua. Disponete in fila tanti mucchietti di ripieno grandi come una nocciola e ripiegatevi sopra la pasta. Schiacciate bene tutto intorno e tagliate con la rotella. Ricordate che gli agnolotti sono pregiati se sono piccoli e teneri, perciò si raccomanda di impiegare la pasta bianca senza uova che cuoce subito e rimane tenerissima.

Disponete gli agnolotti su asciugamani infarinati e dieci minuti prima del servizio gettateli nell'acqua bollente e quando sono venuti a galla scolateli e conditeli con burro, formaggio e sugo di carne.

In alcune famiglie il cavolo viene sostituito con scarola, spinaci, coste, avendo comunque cura che il ripieno non risulti troppo verde.

