

Ingredienti (per 12 persone):

un coniglio  
1 Kg. di carne di vitello (punta o collo)  
200 gr. di salame cotto  
200 gr. di prosciutto crudo grasso e magro  
alcune foglie di cavolo  
30 gr. di olio  
30 gr. di burro  
un mazzetto legato di odori  
1 spicchio d'aglio  
un bicchiere di bianco secco  
una foglia di alloro  
sale q.b.  
pepe q.b.  
1 Kg. di farina  
4 uova

per la pasta: 4 uova

per il ripieno: 150 gr. di parmigiano grattugiato

Far rosolare con cipolla, aglio e rosmarino un coniglio tagliato a pezzi e circa un chilogrammo di punta di vitello. Bagnare con poco vino bianco secco e portare a cottura con brodo come un normale arrosto.

Disossare il coniglio e tritare tutta la carne aggiungendo 200 gr. di salame cotto e 200 gr. di prosciutto crudo grasso e magro. Il tutto deve essere passato a macchina finemente. Sempre a macchina verranno passate alcune foglie di cavolo lessate (pochissime). Aggiustare di sale e pepe e amalgamare bene il ripieno. Fare una sfoglia povera di uova e con un bicchiere di acqua. Gli agnolotti devono essere molto piccoli, leggermente rettangolari e molto farciti "quasi a passare dal collo di una bottiglia".

Condire con il sugo di coniglio e vitello; volendo, allungare con un po' di panna.