

Ingredienti (per sei - otto persone):

per lo stufato:

1 kg. di carne di manzo (collo)
50 gr. di burro
qualche cucchiaino d'olio
400 gr. di cipolla
2 carote piccole
1 costa di sedano
2 foglie di alloro
2 spicchi d'aglio
2 chiodi di garofano
un pezzetto di cannella
4/5 grani di ginepro
sale, pepe
una bottiglia di Barbera

per il ripieno:

una lattuga o scarola
150 gr. di parmigiano
150 gr. di salsiccia
100 gr. di salame cotto
3 uova

per la pasta:

500 gr. di farina
6 uova
sale

Preparazione: dopo aver tagliato la carne a pezzi regolari si ricopre con la verdura tagliata a pezzi e con tutti gli aromi. Si versa la bottiglia di barbera e si lascia in marinata in luogo fresco per due giorni, avendo cura che la carne resti sempre coperta di vino. Si sgocciolano la carota, il sedano e la cipolla, si trita e si mette il tutto in un tegame di coccio con l'olio e il burro. Si scola la carne e si asciuga prima in un panno e poi nella farina, indi si fa rosolare accuratamente. Il vino della marinata, filtrato e messo a bollire in una pentola a parte, verrà aggiunto nel tegame in modo da non far perdere il bollore alla carne.

Aggiungere un pezzetto di milza che sarà stato lavato, sbollentato e raschiato con un coltello. Salare e aggiungere un pizzico di zucchero.

Continuare la cottura per oltre due ore a fuoco moderato. Nel fare lo stufato tenere conto di alcuni accorgimenti: 1) la carne deve essere tagliata con regolarità per evitare che alcuni pezzi cuociano prima di altri. Evitare pezzi troppo grassi o di esclusiva polpa (si disfarebbe nella

cottura); 2) non aumentare mai il fuoco per accelerare la cottura, si otterrebbe esclusivamente il risultato di far attaccare sul fondo lo stufato. Se la carne tende ad attaccare aggiungere un goccio di brodo o di acqua e mescolare con estrema delicatezza; 3) se il grasso si separa dal sugo eliminarlo parzialmente, aggiungere brodo lievemente emulsionato, con Maizena (attenzione che se si eccede «si sente» e si rovina così il piatto); 4) usare, al posto del manzo, cavallo o asino. In questo caso la parte più indicata è il «matamà» (collo). Il vino (usando il cavallo) deve essere lievemente aspro per compensare il dolce della carne. Tritare 2 o 3 pezzetti di carne (meglio frullarli) e aggiungerli al sugo che metterete in una terrina in caldo e che servirà per condire gli agnolotti.

Preparare il ripieno tritando finemente a mano (o non troppo finemente a macchina) 500 gr. di stufato, lessare una pianta di lattuga o indivia o 200 gr. di altra verdura verde (strizzata bene) e tritare.

Aggiungere 150 gr. di salsiccia e slegarla bene con una forchetta. Tritare 100 gr. di salame cotto o prosciutto. Sbollentare un pezzetto di filone, pelarlo e tritarlo (volendo potrete sostituirlo con cervella o animella). Rompere 3 uova e aggiungervi 2 tuorli. Riunificare il tutto amalgamando con cura e aggiustare di sale. Formare ora una sfoglia con 500 gr. di farina, un pizzico di sale, tre uova intere e tre tuorli. Aggiungere solo se necessario un goccio di acqua o vino tiepido. Lavorare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Confezionare gli agnolotti stendendo una sfoglia sottile fatta passare nella macchina, lunga 40 o 50 cm. e larga circa 10 cm. Mettere dei mucchietti di ripieno grandi come una ciliegia in fila sopra alla pasta distanziati di circa un centimetro, ripiegare la sfoglia longitudinalmente per ricoprire il ripieno. Far aderire bene la pasta con le mani tutto attorno al ripieno, senza lasciare interstizi, indi rifilare la pasta nella saldatura e dividere gli agnolotti con la rotella dentata. Esistono molti attrezzi e molte macchine in commercio che sveltiscono questo lavoro, ma il risultato soprattutto estetico è decisamente inferiore.

Il classico agnolotto alessandrino è «gibboso», piccolino e irregolare tanto che nel tortonese lo chiamano «gubéirn».

Far lessare in acqua salata o brodo gli agnolotti per una decina di minuti. L'agnolotto deve risultare cotto, non al dente come la pasta meridionale, ma neppure scotto e semistaccato dal suo ripieno.

Servire in una zuppiera, indi versare il sugo dello stufato come indicato precedentemente.

Cospargere di parmigiano grattugiato e servire con vino robusto, lievemente tannico ma non troppo invecchiato.

Non dimenticate però di far precedere gli agnolotti conditi da una scodella per ogni commensale e un piccolo vassoio di agnolotti sconditi per consentire, a chi lo gradisce, di mangiarne una piccola mestolata nel vino rosso che avete servito.