

Ingredienti (per otto persone):

500 gr. di manzo (collo)
300 gr. di maiale (coppa fresca)
1 cipolla
80 gr. burro
1 piccola carota
2 coste di sedano
1 spicchio d'aglio
1 cotechino da 300 gr.
200 gr. di cervella
mezzo cavolo
3 uova
2 cucchiaini di pangrattato
100 gr. parmigiano
200 gr. di creste di gallo
4 o 5 fegatini
30 gr. di funghi secchi
300 gr. di funghi freschi
1 foglia di alloro un ramo di salvia
500 gr. di pasta per agnolotti

A Fubine gli agnolotti sono di casa e qui vengono presentati nella versione monferrina (con arrosto, cervella e cavoli) e non alessandrina (con stufato e verdura verde). La ricetta qui riportata risale alla seconda metà dell' 800 ed è proprio fubinese.

Preparazione (per il ripieno): un pezzo di 500 gr. di bue e un pezzo di carne di maiale grassa e magra (del tipo coppa fresca).

Si mettono insieme, in un tegame di coccio con poca cipolla e una noce di burro, un pezzo di carota e sedano, uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino legato. Si bagna col vino bianco secco e, quando è asciugato, si mette un bel mestolo di brodo e si porta a cottura (circa 1 ora).

Si lessa un piccolo cotechino o 2 salamelle (300 gr.). Si scotta in acqua bollente acidulata e salata mezza cervella, la si pela e la si fa rosolare alcuni minuti in burro spumeggiante. Si lessa un mezzo cavolo, lo si strizza al massimo e lo si fa rosolare nel fondo di doratura della cervella aggiungendo eventualmente una noce di burro.

Si trita il tutto finemente a mano e si aggiungono 3 uova, 1 o 2 cucchiaini di pangrattato, abbondante parmigiano (100 gr.) e una grattata di noce moscata. Si mescola a lungo il tutto in modo da formare un impasto morbido ma compatto e non troppo bagnato. Si prepara la sfoglia e si confezionano gli agnolotti nel solito modo. Preparazione (per il sugo): si prendono 200 gr. di

Agnolotti di Fubine Monferrato

Ultimo aggiornamento Venerdì 13 Dicembre 2019 16:12

creste e bargigli, 4 o 5 fegatini, 30 gr. di funghi secchi (gambe secche e porcini) o 300 gr. di funghi freschi, si rosola il tutto in una padella ove assieme a 40 gr. di burro è stata messa una foglia di alloro, un rametto di salvia e rosmarino legati insieme e uno spicchio d'aglio. Si cuoce il tutto aggiungendo brodo e, in ultimo, una noce di burro e un cucchiaino di farina ben amalgamati. Quando il sugo è ben legato versare nella padella gli agnolotti lessati e far saltare per qualche minuto.