

Ingredienti (per sei persone):

1 kg. di carne (di vitello, manzo e maiale)

100 gr. di burro

1 cipolla

2 coste di sedano

1 spicchio d'aglio

1/2 litro di vino

400 gr. di farina

6 uova

200 gr. di parmigiano grattugiato

brodo q.b.

sale, pepe, noce moscata

A Tortona non mancano mai i classici agnolotti.

Li chiamano Gobein e fanno piccole gobbe perchè la pasta è ben schiacciata a mano sul ripieno.

La loro forma è spesso rettangolare. È da notare che a Tortona gli agnolotti sono più piccoli di quelli fatti nel Monferrato e risultano molto saporiti per l'abbondante parmigiano e la loro cottura nel brodo. Preparare la pasta con la farina, 4 uova intere, 1 cucchiaio di parmigiano e poca acqua in modo che risulti una pasta soda e ben lavorata e lasciarla riposare. Intanto, per il ripieno, tagliare la carne a pezzi regolari e rosolarla in una casseruola con il burro, la cipolla, la carota e le coste di sedano tritate e lo spicchio d'aglio schiacciato; quando saranno rosolate, salare e bagnare con il vino, incoperchiare e lasciar stufare a fuoco lento sino a cottura.

Quando la carne è cotta, tritarla fine e, in una terrina, amalgamarla con due uova, il parmigiano, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Tirare la pasta in due fogli sottili: sul primo mettere ad eguale distanza il ripieno a pallottoline e con il secondo ricoprire pigiando bene attorno al ripieno, tagliare gli agnolotti con l'apposita rotella dentellata. Lessare gli agnolotti in buon brodo di carne e scolarli un poco al dente, condirli con burro fresco e un buon sugo di carne.

Servire con abbondante parmigiano.