

Agnolotti allo stufato

Anlott co'stufà

INGREDIENTI (per 6 persone)

PER IL RIPIENO

250 g di stufato di manzo

100 g di Grana Padano grattugiato

2 uova

Pane grattato q.b.

Noce moscata

Sale e pepe

PER LA PASTA

3 uova

300 g di farina

Sale

PER IL SUGO

200 g di stufato

½ cipolla

½ carota

½ gambo di sedano

½ bicchiere di Bonarda D.O.C.

Oltrepò Pavese

40 g di burro

2 cucchiaini di olio extra vergine di
oliva

2 cucchiaini di concentrato di

pomodoro

Sale e pepe



ESECUZIONE

Tritate finemente 200 g di stufato, unite e amalgamate in una terrina il formaggio, le uova e le spezie. Se necessario aggiungete un po' di pane grattato per ultimare la preparazione del ripieno.

Nel frattempo preparate il sugo facendo un soffritto con olio e burro, quindi incorporate la carne rimanente che avrete tritato grossolanamente, fate rosolare. Sfumante con il Bonarda D.O.C. Oltrepò Pavese, aggiustate di sale e pepe e terminate con il pomodoro. Fate insaporire per una quindicina di minuti a fuoco moderato.

Ora preparate la sfoglia, fate una fontana con la farina, rompete le uova e aggiungete un pizzico di sale. Impastate fino a ottenere una pasta omogenea ed elastica lasciate riposare coperta per 30 minuti. Tirate la pasta fino a ottenere una sfoglia sottile. Procedete ponendo il ripieno sulla pasta e ripiegandola su se stessa ritagliando gli agnolotti con la rotella dentellata.

Cuocete in acqua salata in ebollizione per 10 minuti, quindi scolate accuratamente e condite con il sugo di carne.

IL VINO CONSIGLIATO: Bonarda D.O.C. Oltrepò Pavese

Ottenuta da Croatina, vitigno a bacca nera autoctono dell'Oltrepò Pavese, unita a Barbera e Uva Rara, in percentuale non superiore al 15%, la Bonarda si presenta come un vino di corpo leggermente vivace dal colore rosso rubino con riflessi violacei e dal profumo fruttato.

Servire a temperatura ambiente.