

Angolini in brodo e VignaLina di Tenuta Santa Caterina

Pubblicato il gennaio 11, 2017 da Giulia Straticò



INGREDIENTI PER circa 6 PERSONE:

Per il ripieno:

- 400 gr di lonza di maiale disossata
- 300 gr di salamella
- 100 gr di pancetta
- salvia
- chiodi di garofano
- 170 gr di grana padano
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 100 gr di burro

Per la sfoglia:

- 500 gr di farina di tipo '0'
- 5 uova
- un piccolo quantitativo di acqua o latte

PREPARAZIONE:

Per il ripieno:

Mettete a cuocere in una casseruola le carni, con il burro, la salvia e i chiodi di garofano il tutto bagnato con un 1/2 bicchiere d'acqua e 1/2 bicchiere di vino bianco, tenendo la pentola coperta. Una volta ultimata la cottura macinate finemente tutte le carni insieme, aggiungendo un pò del sughetto di cottura. A questo punto aggiungete il grana padano e iniziate a lavorare il composto, impastate bene e lasciate riposare.

Per la sfoglia:

Fate l'impasto su un asse, preferibilmente di legno. Versate la farina a fontana, scavate un incavo, mettetevi le uova rotte e l'acqua e mescolate con le mani energicamente. Continuate a lavorare la pasta fino ad avere un composto omogeneo ed elastico. Una volta ottenuto un panetto uniformemente liscio, stendete la pasta con un mattarello o usando la macchina per fare la pasta, cercando di formare una sfoglia piuttosto sottile.

A questo punto tagliate la sfoglia in quadretti di 6-7 cm di lato, mettete al centro una pallina di composto, piegate diagonalmente il quadratino di pasta, premete bene sugli orli, ripiegate all'indietro e sovrapponetevi le estremità premendole. Quindi metteteli ad asciugare su un vassoio infarinato. Portate a bollore il brodo (preparato in precedenza con manzo e pollo), buttate gli agnolini e fateli cuocere per qualche minuto.



Agnolini in brodo con **VignaLina**, Barbera d'Asti DOCG di **Tenuta Santa Caterina**. L'agnolino mantovano si distingue dal tortellino bolognese non solo per i componenti, ma anche per la forma.

Viene servito preferibilmente in brodo, con l'aggiunta di grana padano, ma è possibile gustarlo anche asciutto con burro fuso e salvia. Se si vuole rispettare la tradizione locale, è possibile servirli in una scodella, aggiungendo al brodo mezzo bicchiere di vino.

COMPRA ORA SU VINODALPRODUTTORE.IT!

<http://amoreperilvino.it/index.php/2017/01/11/agnolini-in-brodo-e-vignalina-di-tenuta-santa-caterina/>