



Pasta fresca - Agnolotti burro e salvia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - brasato - salciccia - pasta ripiena - pasta fresca - natale - capodanno - vigilia - cenone

Ingredienti per 4 persone:

350g di pasta fresca per lasagne

300g di brasato di manzo

180g di spinaci

100g di salciccia

40g di burro

70g di grana grattugiato

noce moscata grattugiata

2 uova

un litro di brodo

sale

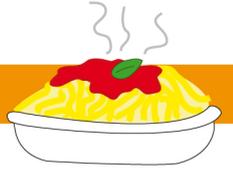
salvia

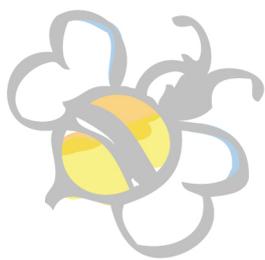
1) Sbollentate la salciccia per 10 minuti, privatela della pelle e sbriciolatela. Lavate gli spinaci e cuoceteli in poca acqua salata per 5 minuti; fateli raffreddare strizzateli bene.

2) Passate il brasato, gli spinaci e la salciccia al tritacarne e mescolatevi le uova, 30g di grana e una presa di noce moscata; regolate di sale e formate tante palline grandi come nocciole.

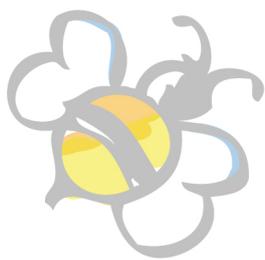
3) Stendete la pasta in 2 sfoglie uguali. Distribuite su una le palline di ripieno a 3 cm di distanza, coprite con l'altra sfoglia e premete attorno al ripieno. Ricavate gli agnolotti incidendoli con un taglia pasta dentellato.

4) Lessateli nel brodo bollente, scolateli, conditeli con il burro fuso insaporito con la salvia e con il resto del grana grattugiato e servite.





eCucinando.it



eCucinando.it