

Gli agnolotti alla piemontese | Commercialista Gastronomico

di **Commercialista Gastronomico**

Pubblicato il 28 dicembre 2019

Si avvicina il Capodanno e torna il Commercialista Gastronomico con un suggerimento (non dietetico) per festeggiare l'inizio del 2020: gli agnolotti alla piemontese

Gli agnolotti sono deliziosi e saporiti fagottini di pasta fresca, non semplicissimi da preparare, ripieni di carne, rigorosamente tutti fatti in casa a mano, bolliti in acqua, o nel nel brodo del bollito se si vuole un sapore più deciso, e serviti con un intingolo di carne arrosto.

Gli agnolotti alla piemontese sono una specialità tipica della cucina tradizionale del Piemonte e sono annoverati tra i più gustosi prodotti agroalimentari italiani. Si tratta di un piatto tipico del periodo invernale appena iniziato



Secondo la ricetta che si tramanda da generazioni per il loro ripieno si dovrebbero utilizzare gli avanzi dell'arrosto del giorno prima, quindi si tratta di una ricetta che incentiva il riuso ed il risparmio, come prevedeva quella che un tempo si chiamava economia domestica.

Chiaramente lo si può anche preparare apposta, perché (fidatevi del Commercialista Gastronomico) ne varrà la pena. Questo è un primo piatto perfetto da presentare in ogni occasione, feste di fine anno comprese (si può dire che oramai faccia parte della tradizione di Capodanno), e che farà venire l'acquolina in bocca a tutti i commensali.

Ecco la ricetta per gli agnolotti alla piemontese perfetti

Ingredienti

Per la pasta, calcolando di avere in tavola quattro commensali, gli ingredienti sono:

- 600 g di farina bianca 00
- 5 uova
- 2 cucchiai di acqua
- sale secondo i gusti

Per preparare il sugo d'arrosto degli agnolotti gli ingredienti sono:

- 350 g di carne di vitellone
- 1/4 di bicchiere di vino rosso (un buon barbera andrà benissimo ma anche un dolcetto non troppo giovane si difende assai bene)
- 250 ml di brodo di carne (nel caso in cui si sia preparato anche il bollito sarà perfetto)
- 20 g di burro
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- olio di oliva a piacere
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 cipolla bianca
- 1/2 carota
- 1/2 costa di sedano
- sale e pepe a piacere

Per il ripieno degli agnolotti gli ingredienti sono:

- 600 g di farina bianca 00
- 8 uova
- 2 cucchiaini di acqua
- 400 g di carne di vitello
- 300 g di carne di maiale
- una coscia di coniglio
- 300 g di spinacini lessati
- 200 g di grana grattugiato
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio d'aglio e salvia q.b.
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 1 foglia di alloro
- brodo vegetale q.b. (per il brodo saranno necessarie una carota, una costa di sedano bianco, una cipolla bianca)
- 2 cucchiaini di olio di oliva

- sale a piacere

- pepe e noce moscata a piacere

Agnolotti alla piemontese: preparazione pratica

Per prima cosa **provvediamo a preparare il brodo vegetale** per il ripieno degli agnolotti, mettendo sul fuoco una bella pentola con un paio di litri di acqua fredda in cui tufferemo la cipolla dopo averla accuratamente mondata e tagliata in due pezzi, il gambo di sedano, anche lui ripulito per bene dai suoi filamenti, privato delle foglie e tagliato in due. Dentro quindi la carota, avendo avuto cura di privarla della punta e del fondello.

Volendo si può aggiungere anche una patata non troppo grande. Lasciamo salire ad ebollizione e cuociamo per una decina di minuti a fuoco vivace e senza coperchio. Quando la patata sarà cotta (per verificarlo la sagliamo con un forchetta), aggiungiamo quindi un pizzico di sale grosso, spegniamo, togliamo le verdure e mettiamo il tutto da parte: servirà in un secondo tempo.

Ora **prepariamo il sugo d'arrosto**: per prima cosa prendiamo il vitello e, con un coltello ben affilato (ma con la lama liscia e non seghettata: la seghettatura, infatti, sfilaccerebbe la carne facendole perdere i suoi succhi) lo tagliamo a cubetti. Una volta tagliata a tocchetti, attenzione che non siano troppo piccoli, mettiamo un momento la carne da parte e tagliamo, rigorosamente a coltello, la cipolla (molto fine) e l'aglio. Volendo si può evitare di tagliuzzare l'aglio ma lo si deve schiacciare.

Prendiamo quindi un'ampia casseruola ed a fuoco basso vi facciamo fondere il burro insieme all'olio (volendo si può sostituire il burro con dello strutto...ma senza esagerare con la dose. Innalzerà il punto di fumo dell'olio impedendo che bruci). Fuso il burro (o lo strutto) lasciamo scaldare, sempre a fuoco basso le verdure tritate e l'aglio, quindi alziamo la fiamma ed aggiungiamo la carne nella casseruola, con un pizzico di pepe.

Lasciamo che la carne rosoli per qualche minuto, sigillandosi in maniera da trattene al proprio interno i succhi e si insaporisca per bene, poi sfumiamo con il vino, abbassiamo un poco la fiamma facciamo evaporare bene l'alcool.

Proseguiamo nella preparazione aggiungendo la passata di pomodoro lievemente allungata con il brodo di carne. Quando il sugo si sarà ristretto, aggiungiamo una metà del brodo vegetale e procediamo nella cottura a fiamma media per 40 minuti aggiungendo altro brodo man mano che il liquido si asciuga.

A cottura ultimata filtriamo il fondo di cottura e teniamo da parte.

Ora **passiamo a preparare il ripieno** degli agnolotti piemontesi: preso un tegame vi scaldiamo un filo d'olio, rosoliamo la cipolla dopo averla tagliata fine fine, una fisca d'aglio con un paio di cucchiai di brodo di carne, poi uniamo la carne di vitello, il coniglio ed il maiale. Lasciamo insaporire per alcuni minuti poi sfumiamo con il vino bianco. Aggiunte le foglie d'alloro

ed il rosmarino lasciamo cuocere per 20 minuti a fuoco medio prima di versare anche il brodo vegetale.

A questo punto lasciamo proseguire la cottura aggiungendo altro brodo bollente all'occorrenza. Terminata la cottura della carne si dovranno aggiungere anche gli spinaci appena sbollentati quindi trasferiamo carne e spinaci su di un tagliere, tritiamo finemente al coltello e riponiamo in una ciotola il tutto cui dovremo aggiungere il parmigiano, le uova, il sale e la noce moscata. Si mescola quindi in modo da ottenere un composto omogeneo che mettiamo da parte.

Passiamo quindi a **preparare la pasta fresca all'uovo**, disponendo la farina a fontana su di un tagliere o sul nostro piano di lavoro. Versiamo al centro le uova, l'acqua e il sale, impastiamo energicamente sino ad ottenere un panetto elastico e non appiccicoso (se necessario aggiungiamo una spolverata di farina ma attenzione a non esagerare: troppa farebbe indurire ed asciugare l'impasto rendendolo impossibile da lavorare).

Tiriamo per bene la pasta con un mattarello di legno od utilizzando l'apposita macchinetta, sino a quando non avremo ottenuto una sfoglia sottile. A questo punto facciamo con il ripieno delle palline, ogni pallina sarà una cucchiata da minestra di ripieno, che distribuiamo in maniera uniforme sulla pasta. Quindi la dividiamo in tanti quadrati quante sono le palline di ripieno con l'aiuto di una rotella taglia pasta. Chiudiamo a triangolo ed uniamo delicatamente i due bordi più lontani. Proseguiamo in questo modo fino a che non avremo terminato la sfoglia ed il ripieno.

Arrivati a questo punto del procedimento, non resta che mandare in cottura gli agnolotti lessandoli in acqua bollente per 3-4 minuti: una volta che saranno venuti a galla, li scoliamo direttamente in una padella e condiamo con il sugo d'arrosto filtrato preparato in precedenza, facendoli saltare e mantecare per bene.

Volendo ottenere un gusto più deciso gli agnolotti possono essere lessati nel brodo del bollito. Una variante semplicissima ma, comunque, assai gustosa della ricetta con sugo di arrosto è la preparazione con burro e salvia. Per realizzarla si fonde il burro in una padella con delle foglie di salvia ben lavata. Una volta pronti gli agnolotti li si scola direttamente in pentola e li si fa saltare, aggiungendo del formaggio grattugiato e un mestolino d'acqua (o brodo) di cottura: il tutto si serve con una generosa dose di formaggio grattugiato ed una macinata di pepe.

Agnolotti alla piemontese: bibendum

Un buon bicchiere di vino rosso è perfetto: per rimanere in Piemonte, ad esempio, una freisa ferma sarà il complemento ideale di questo ottimo primo.

28 Dicembre 2019

Massimo Pipino.

