

Agnolini in brodo



Ingredientes

Foie Micuit: 100 Gramos

Huevos grandes: 3 Unidades

Harina: 300 g

Mortadela italiana: 200 Gramos

Caldo de carne:

Puerro: 1 Unidad

Grana Padano:

Zanahorias: 2 Unidades

Ramas de perejil: 3 Unidades

Carcasa de pato: 1 Unidad

Morcillo: 300 Gramos

Ramas de apio: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla colocamos los ingredientes para el caldo y cocinamos a fuego medio durante 90-120 minutos.
- Por otro lado, en un bol, amasamos los huevos con la *harina* hasta formar una masa
- Reservamos tapado en film.
- Mezclamos la mortadela con el foie y un puñadito de Grana Padano.
- Estiramos la pasta y la cortamos en cuadraditos
- En el centro colocamos una bolita de relleno y pegamos una punta del cuadrado con la punta contraria para formar un triángulo.
- Humedecemos con agua las puntas para que se peguen bien al plegarlas

Para darle forma de tortellini sobreponemos las puntas que hemos humedecido dobl´

- Ndolas hacia dentro.
- Hervimos los tortellini en el caldo colado unos 3 minutos y emplatamos con su mismo caldo de cocción.

