

Agnolotti alla piemontesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Yemas: 8 Unidades

Harina 0000: 400 g

Bebida sugerida

Jerez amontillado: -

Coulis de tomate

Sal: 50 A gusto

Relleno

Licor de naranja: 50 cdita.

Nueces: - g

Relleno I

Leche: 200 cc

Cebolla: 1/2 Unidad

Pimienta Negra en grano: - A gusto

Arroz: 50 grs.

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Aceite De Oliva: 100 cc

Relleno II

Sal: - A gusto

Huevo: 1 Unidad

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Nuez Moscada: - A gusto

Huevo: 1 Unidad

Vino Tinto: 500 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Bola de lomo: 500 g

Manteca: 100 g

Pimienta: - A gusto

Bola de lomo: 150 g

Jamón crudo: 100 g

Trufa negra: 1 Unidad

Salsa

Alcaparras: 100 g

Manteca: 100 g

Varios

Caldo de carne: - Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina*, en el centro disponga las yemas y el aceite de oliva.
- Tome la masa del centro hacia los bordes hasta unir todos los ingredientes.
- Amase durante 10 minutos hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Deje reposar tapada durante 20 minutos.
- Estire la masa hasta lograr una lámina de masa fina.

Relleno I

- Corte la bola de *lomo* en filetes.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *zanahoria* y el *apio* en rodajas.
- En un bowl mezcle la carne la *cebolla*, la pimienta en grano, el *apio*, la *zanahoria*, aceite de oliva y el vino tinto.
- Deje macerar durante 8 horas.
- En una platina acomode la *panceta* y encima la carne *marinada*.
- Cocine en el horno caliente hasta que la carne esté tierna.
- Pase por la máquina picadora la carne y la *panceta*.
- Cocine el *arroz* en la leche hasta que reduzca el líquido .
- Blanquee las espinacas en abundante agua salada hirviendo, escurra bien y pique finamente.
- En un bowl mezcle la carne, el *arroz*, la *espinaca*, el queso, la nuez moscada y el *huevo*.
- Deje reposar en la heladera.

Relleno II

- Disponga la bola de *lomo* y el carré de *cerdo* en un platina con *manteca*, sal y pimienta.
- Cocine en el horno caliente hasta que la carne esté tierna.
- A mitad de la cocción agregue agua a la platina y bañe la carne con los jugos durante toda la cocción
- Por la picadora pase la carne de *cerdo*, la bola de *lomo*, la trufa y el *jamón* crudo.
- En un bowl mezcle la carne picada con el queso rallado y el *huevo*.
- Deje reposar en la heladera.

Armado

- Distribuya porciones de un relleno en la masa, cubra con otra lámina de masa y corte los agnolotti en cuadrados regulares con una rueda cortapastas.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo la pasta con relleno de trufas.
- Cocine en abundante caldo hirviendo la pasta con relleno de *espinaca*

Salsa

- Filetee las trufas.
- En una sartén caliente derrita la *manteca*.
- Incorpore la pasta de trufas colada y espolvoree con las trufas

Presentación

- Sirva la pasta con relleno de *espinaca* en platos hondos y acompañe con un poco del caldo de cocción.
- Sirva la pasta con relleno de trufas en platos hondos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/agnolotti-alla-piemontesa>