

È una delle ricette scritte da Francesco Caire riportata nel libro "Cucina Monferrina"; risale al primo Novecento ed era molto seguita dalle famiglie casalesi.

This is one of the recipes written by Francesco Caire and included in his cook book "Cucina Monferrina". It goes back to the nineteenth century and was very popular with families in the Casale area.

Agnolotti di Casale "Agnolotti" Casale style

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 300 g di polpa di manzo
 - 300 g di polpa di vitello
 - 200 g di prosciutto cotto (una sola fetta)
 - mezzo cavolo piccolo
 - 50 g di burro - 3 uova
 - un bicchiere di vino bianco
 - una costa di sedano - mezza cipolla
 - una piccola carota - un ciuffo di prezzemolo
 - 2 spicchi d'aglio - sale e pepe
- Per la pasta occorrono:
- 350 g di farina bianca "00"
 - 1 uovo - sale

INGREDIENTS (serves 6)

- 300 g of beef
 - 300 g of veal
 - 200 g of ham in one slice
 - half a small cabbage
 - 50 g of butter - 3 eggs
 - a glass of white wine
 - a stalk of celery
 - half an onion
 - a small carrot
 - a sprig of parsley
 - 2 cloves of garlic
 - salt - pepper
- For the pasta:
- 350 g "00" white flour
 - 1 egg - salt



PREPARAZIONE

Tagliate a pezzi le carni e cuocetele con le verdure finemente tritate e bagnate con il vino. Lessate il cavolo e strizzatelo.

Passate nel tritacarne sia il cavolo, sia le carni e il prosciutto. Soffriggete col burro per due minuti un trito di prezzemolo e aglio, unite il passato con quattro cucchiaini di parmigiano, pepe e tre uova.

Preparate una sfoglia sottile, che bagnarrete con un solo uovo sbattuto con poca acqua.

Disponete sulla sfoglia tanti mucchietti di ripieno grandi come una nocciola e ripiegatevi sopra la pasta; schiacciatela bene tutto intorno e tagliate gli agnolotti con la rotella dentata; questi agnolotti devono essere piccoli.

Disponete gli agnolotti su un canovaccio infarinato e dieci minuti prima del servizio gettateli nell'acqua bollente; la cottura sarà brevissima.

Quando saranno venuti a galla, scolateli e conditeli con burro, formaggio e sugo di carne. In alcune famiglie, il cavolo viene sostituito con scarola o spinaci o coste, avendo comunque cura che il ripieno non risulti troppo verde.

L'impiego del cavolo per ammorbidire il ripieno è tipico del Monferrato casalese e del basso Monferrato, gli alessandrini impiegano prevalentemente la scarola o una manciata di erbe. Meglio evitare gli spinaci perché il loro sapore forte e deciso altera la delicatezza del ripieno. Poiché la cottura delle carni in questa ricetta non avviene con abbondante vino rosso, ma utilizza appena un bicchiere di vino bianco secco, questi agnolotti sono molto delicati.



- GABIANO RISERVA DOC

PREPARATION

Cut up both the veal and beef, add the finely chopped vegetables, pour the wine on top of it and cook the lot. Boil the cabbage then wring out excess water. Put the veal, beef, cabbage and ham through the mincer. In the meantime, lightly fry the chopped parsley and garlic in butter.

Add to the minced mixture with four tablespoonfuls of grated Parmesan, pepper and three eggs. Prepare a thin sheet of pasta which should be glazed on the surface with a mixture of egg and water. Place a line of the filling along the sheet with each piece being roughly the size of a hazelnut and fold the pasta on top.

Use fingers to make sure each agnolotto is tightly sealed then cut them out with a cutting wheel. This type of agnolotto must be smaller than the average one.

Place the agnolotti on a flour-strewn cloth. Toss them into a pan of salted boiling water ten minutes prior to mealtime; they will not take long to cook. Once they float to the surface, remove them with a skimmer or colander. Once they are drained off, season them with butter, cheese and the meat sauce. A variant used by some families is to use scarola (prickly lettuce), spinach or silverbeet instead of cabbage taking care however not to make the filling too green. The use of cabbage to soften the meat filling is typical of Casale and the surrounding region (Basso Monferrato) whilst it is more common in Alessandria to use prickly lettuce or even spinach beet. It is advisable to avoid spinach as its strong taste could spoil the delicate taste of the filling. Given that the meat for the filling in these agnolotti is cooked in relatively little white wine as opposed to the copious amount of red used in other variants, they tend to be much more delicate taste wise.



- BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	544,9
Carboidrati	
Carbs	49,7 g
Proteine	
Protein	41,0 g
Grassi	
Fat	20,5 g