Agnolotti con ripieno liquido di parmigiano

Gli agnolotti sono una pasta ripiena di origine piemontese che si mangia in tutta Italia

Stampa ricetta

5 da 1 voto

Ricetta Agnolotti con ripieno di parmigiano sciolto

Gli agnolotti sono una pasta ripiena di origine piemontese che si mangia in tutta Italia

Preparazione	30 min
Cottura	2 min
Tempo totale	32 min

Portata: Primi
Cucina: Italiana
Keyword: pasta all'uovo, pasta ripiena, ricette piemontesi
Difficoltà: difficile
Costo: basso
Porzioni: 4 persone
Calorie: 300kcal

Ingredienti

Per la sfoglia:

- 4 uova
- 400 g farina (+ quella che serve per il tagliere)

Per il ripieno:

- 500 ml panna liquida
- 100 g parmigiano grattugiato
- 1 bustina zafferano in polvere
- 1 cucchiaio amido di mais
- 1 pizzico noce moscata
- q.b. sale
- q.b. pepe

per condire

- 100 g burro
- 50 g parmigiano

Istruzioni

1. Prepara il ripieno: fai sobollire 400 ml. di panna con un pizzico di noce moscata e lo zafferano in polvere. In una ciotola lavora la restante panna con l'amido di mais poi, aggiungi quest'ultima alla panna in ebolizione, fai riprendere il bollore e cuoci 2 minuti. Spegni la fiamma e aggiungi il parmigiano, un pizzico di sale, un pizzico di pepe e amalgama bene. Lascia raffreddare in frigo per almeno 2 ore.
   Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.

2. Con il mattarello tira la sfoglia, ritaglia delle strisce di pasta di circa 15×50 cm.
   Aiutandoti con un sac a poche posiziona delle palline di ripieno distanziate tra loro.

3. Ripiega la sfoglia su se stessa e pizzica la pasta tra un ripieno e l’altro. Con una rotella dentata rifila tutta la sfoglia per il lungo.

4. Taglia i ravioli partendo da dietro, in modo che la pasta si ripieghi formando la caratteristica tasca. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa gli agnolotti, scola e condisci con il burro fuso e una spolverata di parmigiano grattugiato.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More