



Agnolotti del plin al sugo d'arrosto, la ricetta delle "grandi occasioni"

TEMPI DI PREPARAZIONE

🕒 Preparazione: 120 min c.a. 🔥 Cottura: 120 min c.a. 👨‍🍳 Pronto in: 3 ore c.a.

INGREDIENTI (Per 4/6 persone)

Per la pasta: 300 gr. di Farina "00", 3 uova, sale.

Per il ripieno e il sugo:

- 500 g di polpa di vitello (cappello del prete, scamone o arrosto vena)
- 200 g di salsiccia di maiale
- Cipolla, sedano e carota
- 1 spicchio d'aglio
- 250 g di erbe pulite
- 1 uovo
- 150 g parmigiano
- Olio evo e burro qb
- 500 cl di vino rosso
- Alloro, rosmarino, salvia
- Noce moscata
- 3 bacche di ginepro
- Sale e pepe
- Fecola di patate

PROCEDIMENTO

Iniziamo con la preparazione dell'arrosto, tagliare le verdure a dadini e rosolarle con un giro d'olio e lo spicchio d'aglio in una **casseruola alta della Linea 1500 by ILSA**. Togliere le verdure e rosolare la carne a fiamma viva da tutti i lati (la carne prima di essere rosolata va lasciata a temperatura ambiente).

Aggiungere nuovamente le verdure (senza l'aglio), il vino rosso, il ginepro, il sale e pepe e le erbe aromatiche. Coprire la casseruola con il suo coperchio e far cuocere per circa 2 ore a fiamma bassa. Prima di spegnere il fornello controllare il grado di cottura, se la carne non dovesse risultare ben cotta lasciare sul fuoco per il tempo necessario. A fine cottura togliere l'arrosto dalla pentola e lasciarlo riposare. Filtrare il sugo e farlo ridurre in una padella (Silvia ha utilizzato la **padella AX Active Inox by ILSA**) di circa 3/4, per rendere il sugo più denso si può aggiungere un cucchiaino di fecola di patate, precedentemente sciolta in poca acqua fredda. Durante la cottura dell'arrosto preparare il ripieno dei plin saltando le erbette in una padella con un giro d'olio, contemporaneamente sbriciolare la salsiccia in un'altra padella e rosolarla con poco olio. Tritate al mixer le carni con le erbette, aggiungere la noce moscata grattugiata, il parmigiano, l'uovo e il sale, amalgamare tutti gli ingredienti e trasferirli in una sac à poche.



Dopo aver preparato il ripieno dedicarsi alla preparazione della pasta fresca, disporre la farina a fontana e al centro rompere le uova con un pizzico di sale. Impastare fino ad ottenere una massa omogenea e compatta. Far riposare avvolgendo nella pellicola per alimenti per mezz'ora. Tirare la pasta (con mattarello o una sfogliatrice) fino a ottenere una sfoglia molto sottile. Tagliare dei rettangoli abbastanza lunghi e con l'aiuto della sac à poche disporre il ripieno, dopodichè ripiegare la pasta su se stessa in modo da coprire il ripieno.

Tagliare dei rettangoli abbastanza lunghi e con l'aiuto della sac à poche disporre il ripieno, dopodiché ripiegare la pasta su se stessa in modo da coprire il ripieno. “Pizzicare” la pasta ogni centimetro/centimetro e mezzo, quindi tagliare con la **rotella dentata della Linea TuttiXuno by ILSA**, prima il lato lungo, poi i singoli plin partendo dal basso.

Cuocere i plin in acqua bollente salata, scolarli e farli saltare nella padella con il sugo d'arrosto in cui avrete aggiunto qualche foglia di salvia e un'abbondante noce di burro.

Trasferire i plin sul piatto di presentazione (Silvia ha utilizzato un bellissimo piatto di presentazione in porcellana della collezione **Déras Le Coq Porcelaine by ILSA**), condire con il sugo d'arrosto e servire.



Consiglio dello Chef:

Per il ripieno vanno bene anche degli “avanzi” di arrosto (ad esempio di manzo, di coniglio oppure di maiale), questa ricetta infatti trova le sue radici nell'antica cucina casalinga piemontese che riutilizzando i cosiddetti “avanzi” dava vita ad altre gustosissime ricette.