

CASTIGLIONE DELLE STIVIERE

www.castiglionedellestiviere.info

AGNOLI IN BRODO



Sfoglia di 4 uova, 2 etti di polpa di manzo, una salamella, un etto di lonza di maiale, 2 etti di petto di pollo, aglio, un fegatino di pollo, abbondante grana, pan grattato, un uovo, sale, pepe e un pizzico di noce moscato Mettere a cuocere in una casseruola le carni, la salamella e il fegatino con lo spicchio d'aglio; il tutto bagnato con il vino bianco. La cottura deve avvenire a pentola coperta. A fine cottura le carni devono essere pestate con la mezzaluna, facendo assorbire il liquido dal grana e dal pan grattato. Si lega con l'uovo, si profuma di noce moscata e si fa riposare l'impasto fino al giorno dopo. La sfoglia va tagliata in quadretti di circa 4 cm di lato. Al centro di ogni quadrato si mette una pallina di ripieno, si piegano prima i quadretti lungo una diagonale e poi si avvolgono i triangoli intorno al dito indice e unendo tra loro le punte opposte. La forma diventa così molto simile a quella tipica dei tortellini bolognesi. Il brodo ampiamente utilizzato anche per le minestre, vanto della cucina mantovana, può essere secondo la tradizione di due tipi: uno ricco detto s-ciapà (tagliato) perché fatto con due carni (bovino e gallina) e uno povero a base solo di soffritto di lardo e cipolla.

NOTE PARTICOLARI:

Va osservato che nella tradizione locale e mantovana il piatto più celebre con gli agnoli è il Sorbir d'Agnoli con il Lambrusco ovvero una tazza di brodo bollente con agnolini e con mezzo bicchiere di Vino DOC Lambrusco Mantovano e abbondante grana grattugiato. Piatto povero utilizzato dai contadini nei freddi inverni per riscaldarsi.