



Agnolotti al pin con ragÃ¹ bianco di tacchino

Portata: Primi piatti

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 4 persone:

- 145 amido di mais
- 40 fecola di patate
- 30 amido di riso
- 20 farina di riso
- 5 gomma di guar
- 10 fibra di psyllium
- 3 uova
- 1 tuorlo
- 200 lonza di maiale
- 250 polpa di vitello
- 300 carote
- 200 sedano
- 2 cipolle
- 80 spinaci giÃ¹ lessati
- 25 Parmigiano Reggiano da grattugiare
- brodo vegetale
- olio extravergine di oliva
- 300 carne macinata di tacchino
- 1 vino bianco
- 2 rosmarino
- 2 alloro
- sale
- pepe

Preparazione:

Mettete in una terrina gli amidi, la fecola, la farina di riso, il guar e lo psyllium, e mescolate. Formate la classica fontana, unite 2 uova e il tuorlo al centro e amalgamate, incorporando 10 ml di olio e 5 g di sale. Lavorate energicamente il composto fino a ottenere un impasto omogeneo, aggiungendo, se necessario, 10 ml di acqua. Create una palla, copritela con la pellicola per alimenti e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti.

Preparate il ripieno: eliminate il grasso della lonza e del vitello. Lasciate rosolare le carni per 5 minuti in un tegame con qualche cucchiaio di olio. Unite le carote, 100 g di sedano e 1 cipolla tritati grossolanamente, quindi salate, pepate e versate 1 mestolo di brodo. Coprite e fate cuocere per 45 minuti, poi prelevate le carni e lasciatele raffreddare. Sminuzzate la lonza e il vitello con un mixer, unite l'uovo rimasto, gli spinaci e il Parmigiano grattugiato. Regolate di sale e di pepe, versate 1 mestolino di brodo e frullate, fino a ottenere un composto denso e compatto.

Prendete una piccola porzione di pasta e stendetela con l'apposita macchinetta. Mettete sulla metà inferiore della sfoglia alcune palline di ripieno distanti tra loro 2-3 cm. Ripiegate la pasta su se stessa e premete con le dita la sfoglia ai lati del ripieno. Con una rotella tagliate la pasta e separate i ravioli. Spolverizzateli con la farina di riso e lasciateli riposare per 30 minuti.

Preparate il ragù: tritate il sedano e la cipolla rimasti e fateli rosolare in un tegame con un po' di olio per 5 minuti. Unite il tacchino e lasciate cuocere per 10 minuti, sgranando bene la carne. Irrorate con il vino, fatelo evaporare, poi aggiungete l'alloro e il rosmarino. A 20 minuti dal termine della cottura, salate, pepate e togliete le erbe aromatiche.

Eliminate la farina in eccesso e lessate gli agnolotti in acqua salata per circa 3 minuti. Scolateli, conditeli con il ragù e portate in tavola gli agnolotti al plin con ragù bianco di tacchino.

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento è di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento è il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**