



## MODULE IT! - PREPARATION SHEET FOR RECIPES

### APRO FORMAZIONE – FDM ECOLE HOTELIERE CANNES – NOORDEPOORT - SEDU

**Servings: 10**

**Recipe Name: Agnolotti del Plin ai tre arrosti**

**Description:** Primo piatto dei giorni di festa nella tradizione Piemontese. Pasta Fresca all’uovo con un ripieno di carne e verdura. La scelta delle carni logicamente ricadeva su quelle provenienti da animali a disposizione in tutte le cascine e le verdure utilizzate variavano in base alla stagionalità.

“Gli Agnolotti del Plin” vanno conditi con Burro e Salvia o Sugo d’arrosto e Parmigiano Reggiano grattugiato al momento.

Nella stagione invernale serviti anche con un buon brodo di carne.

INGREDIENTS	UNIT OF MEASURE	QUANTITY	PROCESSING STAGES
RIEMPIMENTO			
Sedano gambo	n	3	Riscaldare il forno alla T. 200°C.
Carota	n	2	Soffriggere in padella una mirepoix di sedano, carote e cipolle con aglio salvia e timo. Inserire in una teglia da forno leggermente unta di olio.
Cipolla	n	2	Tagliare le carni a tocchetti. Rosolarle in padella con un filo d’olio e poi aggiungerle alle verdure nella teglia.
Reale di vitello	g	250	Deglassare la padella con vino bianco e poi rovesciare sulla carne. Salare.
Capocollo di maiale	g	250	Infornare. Dopo 3-4 minuti bagnare con il vino bianco restante e quando sarà completamente evaporato aggiungere brodo vegetale bollente o acqua calda.
Polpa di coniglio (cosce-spallette)	g	250	Lasciare cuocere lentamente a 150°C con un coperchio semi chiuso fino a quando le carni risulteranno ben cotte e morbide.
Aglio spicchi	n	1	Per ragioni di tempistiche è altresì possibile eseguire la cottura in una casseruola tagliando le carni a tocchetti più piccoli.
Salvia foglie	n	3	Cuocere in padella gli spinaci con poco olio e terminare cottura con poca acqua se necessario.
Timo rametti	n	2	Abbatte a +4°C la carne e fare “Tirare” la sua salsa.
Vino Bianco	ml	500	Passare al tritacarne il ripieno e gli spinaci.
Olio	g	Qb	Aggiungere uova, Parmigiano e la salsa della carne.
Spinaci o Bietoline	g	300	Regolare sale, pepe e se necessario aggiungere panna fino ad ottenere consistenza desiderata.
Uova	n	3	Mettere il ripieno in sac a poche monouso e conservare in frigorifero fino ad utilizzo.
Parmigiano	g	150	Preparare la pasta e lasciarla riposare in frigorifero.
Sale fino	g	Qb	Stendere con sfogliatrice e formare agnolotti con il classico “pizzicotto”
Pepe nero	g	Qb	Per evitare che si appiccichino l’uno all’altro allargarli bene su teglie rivestite con carta forno e spolverizzate
Panna	g	Qb	
Noce Moscata	g	qb	
PASTA			
Farina 0	G	250	
farina 00	G	250	
Uova	N	5	
Sale grosso	g	Qb	
CONDIMENTO			
Burro fresco	G	150	
Salvia fresca foglie	G	qb	
Parmigiano Reggiano	G	Qb	
BRODO			
Sedano gambo	n	3	
Carota	n	2	





Cipolla	n	2	<p>di farina di semola rimacinata.</p> <p>I fogli di pasta per gli “Agnolotti del plin” devono essere molto sottili, il minimo indispensabile per poter contenere il ripieno e non rompersi durante la cottura.</p> <p>Conservare gli Agnolotti in frigorifero per un utilizzo immediato, pastorizzare o abbattere a -18°C per una conservazione più lunga.</p> <p>Portare a bollore abbondante acqua, salarla nella misura di 10g di sale grosso ogni litro e fare cuocere gli agnolotti per circa 4-5 minuti. Scolare bene e far saltare in padella con burro e salvia. Per rendere la salsa più omogenea e legata aggiungere un pochino di acqua di cottura.</p> <p>Impiattare e aggiungere Parmigiano Reggiano grattugiato.</p> <p>Il tempo di cottura degli agnolotti varia in base alla condizione degli stessi; se sono freschi e appena prodotti il tempo di cottura sarà minimo; al contrario se fossero abbattuti a temperatura negativa avranno la necessità di cuocere un pochino di più.</p>
Reale di vitello	g	250	
<b>Cooking time: 35 min + 5</b>			<b>Preparation and cooking materials:</b> Taglieri, Casseruola, Pelapatate, Spelucchino, Coltelli vari, Bastardelle e contenitori.
<b>Preparation time: 4 ore circa.</b> Il tempo varia in base alle dimensioni dei tocchetti di carne e della cottura e alla velocità di produzione della pasta fresca.			Spianatoia, Sfogliatrice, Tarocco, Rotella tagliapasta, Teglie Gn, minuteria varia.
<b>Recommended individual quantity:</b> 2 alunni ogni ricetta (dimezzare i quantitativi renderebbe difficile le lavorazioni)			<b>Variations:</b> Chopping boards, Casserole, Potato peeler, Paring knife, various knives, Bastardelle and containers. Pastry board, sheeter, tarot spatula, pastry cutter, trays, various small parts.