



MODULE IT - BEREIDINGSBLAD VOOR RECEPTEN

APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU

Porties: 10

Recept Naam: Agnolotti del Plin ai tre arrosti / Agnolotti del Plin met drie braadstukken

Omschrijving: Traditioneel Piemonteese feestgerecht. Verse eierpasta met een vulling van vlees en groenten. De keuze van het vlees viel op dat afkomstig is van dieren die beschikbaar zijn op alle boerderijen en de gebruikte groenten varieerden afhankelijk van de seizoensgebondenheid. "Agnolotti del Plin" worden geserveerd met boter en salie of geroosterde saus en vers geraspte Parmezaanse kaas.

In de winter worden ze ook geserveerd met een goede vleesbouillon.



INGREDIËNTEN	EENHEID VAN METEN	KWANTITEIT	VERWERKINGSFASEN
VULLEN			
Selderijstengel	n	3	<p>Verwarm de oven tot T. 200°C.</p> <p>Bak een mirepoix van selderij, wortelen en uien in een pan met knoflook, salie en tijm. Doe in een ovenschaal licht ingevet met olie.</p> <p>Snijd het vlees in stukjes. Bak ze in een koekenpan met een beetje olie en voeg ze dan toe aan de groenten in de pan.</p> <p>Blus de pan af met witte wijn en giet dan over het vlees. Breng op smaak met zout.</p> <p>Plaats in de oven. Giet na 3-4 minuten de overgebleven witte wijn erbij en wanneer deze helemaal verdampt, voeg kokende groentebouillon of heet water toe. Laat langzaam garen op 150°C met een half gesloten deksel tot het vlees goed gaar en mals is. Omwille van de timing is het ook mogelijk om de Doe het vlees in een braadpan en snijd het in kleinere stukken. Kook de spinazie in een pan met een beetje olie en kook af met een beetje water indien nodig. Laat het vlees afkoelen bij +4°C en "trek" de saus eruit.</p> <p>Haal de vulling en spinazie door een vleesmolen. Voeg eieren, Parmezaanse kaas en de gehaktsaus toe. Pas zout en peper aan en voeg indien nodig room toe tot de gewenste consistentie.</p> <p>Doe de vulling in wegwerpspuitzakken en bewaar in de koelkast tot gebruik.</p>
Wortel	n	2	
Ui	n	2	
Kalfsvlees	g	250	
Varkensnek	g	250	
Konijnenvlees (beenborsten)	g	250	
Knoflookteentjes	n	1	
Saliebladeren	n	3	
Takjes tijm	n	2	
Witte wijn	ml	500	
Olie	g	Qb	
Spinazie of snijbiet	g	300	
Eieren	n	3	
Parmezaanse kaas	g	150	
Fijn zout	g	Qb	
Zwarte peper	g	Qb	
Crème	g	Qb	
Nootmuskaat	g	qb	
DOUGH			
Meel 0	g	250	
Meel 00	g	250	
Eieren	n	5	
VOOR KOKEND WATER			
Grof zout	g/L	10	
SMAAK			
Verse boter	g	150	
Verse salieblaadjes	g	qb	





Parmigiano kaas	g	Qb	Bereid het deeg en laat het rusten in de koelkast. Rol het uit met een deegschaaf en vorm er agnolotti van met de klassieke "pizzicotto" (knijper). Verspreid ze om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken
			goed uit op bakplaten bekleed met bakpapier en bestrooid met bloem.
			De vellen deeg voor de "Agnolotti del plin" moeten heel dun zijn, het minimum dat nodig is om de vulling te bevatten en niet te breken tijdens het koken.
			Bewaar de Agnolotti in de koelkast voor direct gebruik, pasteuriseren of koelen bij -18°C voor langer gebruik. behoud. Breng ruim water aan de kook, voeg 10 g grof zout per liter toe en kook de agnolotti ongeveer 4-5 minuten. Laat goed uitlekken en bak in een pan met boter en salie. Voeg een beetje kookwater toe om de saus homogener en dikker te maken. Serveer en voeg geraspte Parmigiano Reggiano toe. De kooktijd van de agnolotti varieert: als ze vers zijn en net geproduceerd, is de kooktijd minimaal; integendeel, als ze bij een negatieve temperatuur worden gekoeld, moeten ze een beetje koken. langer.
Kooktijd: 35 min + 5			Bereidings- en kookmateriaal: Snijplanken, braadpan, aardappelschiller, schilmesje, arious messen, kommen en bakjes.
Bereidingstijd: ongeveer 4 uur De tijd varieert afhankelijk van de grootte van de stukken vlees, de kooktijd en de productiesnelheid van de verse pasta.			Deegplank, deegschaaf, Tarot, Deegsnijder, Gn bakjes, diverse kleine onderdelen.
Aanbevolen individuele hoeveelheid: Groepjes van twee leerlingen bereiden het recept voor 10 porties (halveren van de hoeveelheden zou de verwerking bemoeilijken)			Variaties: Snijplanken, braadpan, aardappelschiller, schilmesje, verschillende messen, Bastardelle en bakjes. Deegplank, zeefmachine, tarotspatel, deegsnijder, bakjes, verschillende kleine onderdelen.

