

Agnolinis à la Mantouane au Parmesan Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

240 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 g de [parmesan reggiano](#) râpé
2 l bouillon
400 g pâte à nouilles
200 g viande de boeuf
60 g lard de poitrine
3 cl huile d'olive
1 salamelle de porc
1 oignon
2 gousses d'ail
25 cl vin blanc
sel, poivre, muscade

Préparation

Emincez l'oignon. Piquez la viande avec des morceaux de gousse d'ail taillés en filets. Sur un feu doux, versez dans la cocotte l'huile d'olive et la moitié du beurre. Faites dorer l'oignon, ajoutez la viande, salez et poivrez, couvrez, laissez mijoter à très petit feu en mouillant de temps en temps avec le vin blanc, cela durant 3 à 4 heures. Dans une casserole, déposez le reste du beurre et le lard. Hachez la viande de boeuf et le lard. Mélangez, ajoutez l'oeuf avec 60 g de parmesan, de la muscade. Triturez bien le tout, rectifiez l'assaisonnement au goût. Mettez en attente. Sur la planche farinée, étendez la pâte au rouleau, laminez-la à 1 mm d'épaisseur. Découpez-la en carrés de 4 cm de côté. Au centre de chacun, déposez une noisette de farce, repliez en triangle, et autour du doigt, formez une collerette retroussée en pointe. Portez le bouillon à ébullition, pochez les agnolinis 6 par 6. Lorsqu'ils sont cuits, ils remontent à la surface. Egouttez, débarrassez sur le plat de service, servez arrosé de beurre fondu ou poudré de parmesan.