

Agnolotti del plin

Over het recept

De speciale Piemonteese gevulde pasta die kenmerkend is voor de regio Langhe en Monferrato, is een ander gerecht dat in Piemonte wordt geproefd. De term “plin” is afgeleid van het “knijpen” dat wordt gedaan om het te sluiten. Deze heerlijke rechthoeken van gevulde pasta zijn opgenomen in de “traditionele Italiaanse agro voedingsproducten” en worden beschermd door de regio Piemonte.

Ingrediënten

Voor 8 personen

voor de pasta voor ongeveer 200 stuks

- 400 g patent bloem of 00 bloem
- 4 grote eieren

Voor de vulling

- 400 g spinazie
- 400 g kalfsbiefstuk of kalfslende
- 400 g varkenspoot
- 50 g Parmezaanse kaas
- 50 g boter
- 2 eieren
- 1 teentje knoflook
- 1 takje rozemarijn
- Nootmuskaat naar smaak
- Vleesbouillon naar smaak
- Zout en peper

Werkwijze

Stap 1 - bereiden van de pasta

- Leg de bloem op een werkvlak en vorm hierin een kuil, breek daarna de eieren één voor één.
- Meng de eieren binnenuit met een lepel en bewerk het deeg vervolgens met je handen of een vork en meng alle bloem die op het werkoppervlak ligt. Als het deeg de bloem niet volledig opneemt of een beetje hard aanvoelt, voeg dan een of twee eetlepels warm water toe en blijf kneden tot het glad en compact is.
- Vervolgens dek je de pasta goed af met vershoudfolie en laat het 1 uur in de koelkast rusten.

Stap 2 - bereiden van de vulling

- Braad het kalfs- en varkensvlees in olie en een beetje boter. Doe er vervolgens de knoflook, rozemarijn, zout en peper bij en kook dit ongeveer voor 15 minuten op hoog vuur. Zet het vuur dan wat zachter en kook het geheel nog eens voor ruim 1 uur en besprenkel het met bouillon.
- Laat het vlees vervolgens afkoelen en als het is afgekoeld hak het vlees dan fijn.
- Ga nu verder met de spinazie, kook dit in gezouten water en giet dit af, breng het op smaak in een pan met wat boter en hak het vervolgens fijn.
- Meng in een kom het vlees en de spinazie goed door elkaar en voeg dan de Parmezaanse kaas, de eieren, een klein beetje nootmuskaat en een beetje peper toe en roer het nogmaals door elkaar.

Stap 3 - het maken van de agnolotti del plin

- Neem een portie pasta (de rest laat in je in de folie) en rol het vel vervolgens dun uit. Leg een bolletje vulling op de helft van het onderste vel met een tussenruimte van 1-2 cm. Het is belangrijk om het deeg snel te bewerken om te voorkomen dat het hard wordt. Vouw nu het deeg op zichzelf en knijp de randen van het deeg aan de zijkanten van de vulling met je vingers. Snijd met een wielje of een mes het deeg in de lengte enkele millimeters van de vulling af. En scheid dan de ravioli (ze moeten ongeveer 2 cm lang zijn) waardoor het een rechthoekige vorm krijgt. Leg vervolgens de pasta op een werkblad met een doek bestrooid met bloem.
- Kook de agnolotti del plin in ruim gezouten water voor een paar minuten, zodra ze aan de oppervlakte komen, giet ze af.
- Serveer ze zo, als je de vulling helemaal wilt proeven, of met boter en salie of met de saus van de gebraden vulling.