



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Agnolotti alle erbe



4 Persone

primi Categoria

difficile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 600 gr di patate
- 1 cavolo rapa
- 30 gr di burro
- 250 gr di farina
- Fichi secchi
- 1 cucchiaio di ricotta affumicata e grattugiata
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1 chiodo di garofano
- 1 cucchiaio di uvetta passa
- cannella
- melissa
- menta
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Agnolotti alle erbe

Passo 1.

Fate bollire le patate per circa 40 minuti.

Passo 2.

Portare a bollore dell'acqua in una pentola.

Passo 3.

Versate il cavolo e fatelo cuocere per 30 minuti.

Passo 4.

Tritate le erbe aromatiche.

Passo 5.

Tritate anche una cipolla e fatela imbiondire in un tegamino con poco burro.

Passo 6.

Ponete in una terrina il cavolo, le erbe e le patate sbucciate.

Passo 7.

Formate un impasto unendo anche il formaggio, il pangrattato, l'uvetta, la scorza di limone grattugiata, un

pizzico di cannella, i fichi, il chiodo di garofano e la cipolla rosolata.

Passo 8.

Preparate la pasta con farina e acqua caldissima.

Passo 9.

Stendetela con un matterello e, con un bicchiere, ricavate dischi di circa 6 centimetri di diametro.

Passo 10.

Su ogni disco ponete un poco di impasto a forma sferica.

Passo 11.

Ripiegate ogni disco su sé stessi e saldate bene i bordi.

Passo 12.

Lessate gli agnolotti ottenuti.

Passo 13.

Scolateli e versate, su di essi, del burro fuso.

Passo 14.

Mettete anche un po' di cannella, pepe, ricotta affumicata e mescolate bene.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)