



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

## **Cialzons o Cjalsons cjargnei (agnolotti carnici)**



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **pentola, sbattitore, mattarello, terrina**

## **Ingredienti**

- 500 gr di spinaci
- 4 uova
- 80 gr di burro
- poco zucchero
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 50 gr di uvetta
- 400 gr di farina bianca
- 50 gr di cedro candito
- 50 gr di cioccolato fondente
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 100 gr di ricotta affumicata grattugiata
- 50 gr di formaggio carnico stravecchio
- 50 gr di pane di segale grattugiato
- sale

## **Preparazione Cialzons o Cjalsons cjargnei (agnolotti carnici)**

### **Passo 1.**

Impastate bene la farina e 3 uova, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

### **Passo 2.**

Mettete in ammollo l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti.

### **Passo 3.**

Pulite gli spinaci e lessateli insieme al prezzemolo in acqua salata bollente, scolateli, strizzateli e mescolateli a 50 g di pane di segale grattugiato, 50 g di cioccolato tritato finemente, un pizzico di noce moscata, un pizzico di cannella in polvere, il cedro tritato e l'uvetta.

### **Passo 4.**

Sbattete il tuorlo e un cucchiaino di zucchero con una frusta da cucina o con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, aggiungetelo agli spinaci ed amalgamate bene.

### **Passo 5.**

Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tanti dischi, ponete su ogni disco un cucchiaino di ripieno e chiudete a mezza luna.

### **Passo 6.**

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolate gli agnolotti con una schiumarola e disponeteli a strati in una terrina condendo ogni strato con la ricotta.

## **Passo 7.**

Versate infine il burro fuso sulla pasta e spolverizzate con formaggio carnico stravecchio.

## **Passo 8.**

Servite subito.

### **Note**

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