

Agnolotti imanos a la masa!

Procedentes del [Piamonte](#), [Italia](#); se dice que los agnolotti fueron concebidos en algún momento del siglo XIV. El plato era tan venerado que fue nombrado en honor al chef que lo creó.

Más fáciles de hacer que sus parientes, los ravioles y tortellini. Los agnolotti son pequeños paquetes de pasta con puntos de relleno que, se doblan y 'pellizcan' para sellarlos. Normalmente de unos 3 cm de tamaño, las versiones en miniatura también son populares y se conocen como 'Agnolotti del plin', que significa 'pellizcado'. Necesitarás una receta de masa de pasta fresca y cualquier relleno que elijas usar. El [ricotta](#) y las espinacas es una opción popular para un plato vegetariano, o podrías usar una farsa hecha de carne confitada.



1.- Enrollar la pasta en hojas de 2 mm de grosor y unos 30 cm de longitud.



2.- Con la ayuda de una manga pastelera, coloca puntos de relleno en intervalos de 3 cm a lo largo de la pasta. Lo ideal es que quepan 5 por lámina de pasta.



3.- Dobla cuidadosamente la pasta y empuja hacia abajo para sellar, haciendo un tubo. Recorta cualquier exceso de pasta.



4.- Usa tus dedos para pellizcar entre cada relleno y sellar.



5.- Dobra la pasta hacia adelante para hacer una solapa y luego, usa una rueda de pasta para un efecto estriado o un cuchillo afilado para separar.



6.- Para cocinar los agnolotti, pon a hervir una olla con agua ligeramente salada y cocínalos durante 2 o 3 minutos antes de escurrirlos y colocarles aceite de oliva.

Sugerencias de servicio para tus Agnolotti

Los Agnolotti pueden tener una variedad de rellenos, que van desde los muy tradicionales como el Agnolotti con patata, parmesano y trufa negra o el [Agnolotti pappà al pomodoro con albahaca](#), hasta rellenos más interesantes como un puré de alcachofa de Jerusalén o calabaza asada. Los mariscos como el cangrejo y la langosta también son deliciosos como parte de un plato de agnolotti, al igual que la codorniz confitada, el faisán o la perdiz.