

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

AGNOLOTTI PIEMONTESI

Tempo di cottura: 5-6 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 25%

Porzioni per cartone (3 kg): 25



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*Agnolotti
piemontesi*

AGNOLOTTI PIEMONTESESI *con* JULIENNE DI PETTO D'ANATRA ALL'ARNEIS
e CROCCANTE DI VERZA

480 g di Agnolotti piemontesi

200 g di petto d'anatra

2 bicchieri di Arneis

1 dl di brodo di carne

6 foglie di cavolo verza

1 scalogno medio

olio extravergine di oliva

sale, pepe

Ass. Cuochi di Torino

Tagliate lo scalogno finemente e rosolatelo nella padella con l'olio. A parte tagliate a julienne il petto d'anatra e, una volta rosolato lo scalogno, mettetelo in cottura. Bagnate e fiammegiate con l'Arneis, aggiungete quindi il brodo e portate a cottura. Regolate di sale e pepe. Mettete le foglie di cavolo verza pulite nel microonde alla massima potenza per 2 minuti. Fatele raffreddare e tagliatele finemente. Cuocete gli Agnolotti piemontesi in abbondante acqua bollente salata. Una volta cotti, colateli e metteteli nel piatto, adagiatevi sopra il petto d'anatra e cospargete con la verza croccante. Servite subito ben caldo.