Agnolotti con Tacchino

Primo Piatto

Tempo: 60 min



Ingredienti

- pepe nero macinato di fresco 750 g coscia di tacchino senza osso
- 140 g carne di ripieno
- 1 ctav di olio di semi di girasole
- 2 spicchi di aglio tritato
- 1 cipolla tritata
- 1 peperoncino verde senza semi
- 1/4 cte di sale
- 2 ctav di coriandolo
- 1 ctav di cioccolata grattata
- 200 g di farina
- 1 1/2 ctav di cacao amaro
- 1 uovo
- 1 chiara d'uovo
- 2 pomodori maturi senza semi e tritati
- 1 spicchio di aglio tritato
- 30 g di foglie di coriandolo
- 1 cipollotto affettato
- 1 ctav di succo di limone

Preparazione

1. Mettiamo in un recipiente 140 g. di carne di tacchino. Il rimanente con le ossa in una casseruola, coprire il tutto con almeno 3 cm di acqua e cuocere a fiamma alta per 40-45 minuti. Finch il brodo non si ridurr di almeno 15 cl. Tritiamo 140 g. di tacchino per fare il ripieno. Prendiamo una padella che sia abbastanza larga e mettiamoci dell'olio a fuoco basso. Aggiungiamo cipolla, aglio e peperoncino, mescoliamo per almeno 6-7 minuti. Ora uniamo il tacchino tritato, con qualche pizzico di sale e mescoliamo almeno un altro minuto mettiamo il tutto in una terrina, mescoliamoci il cioccolato ed il coriandolo e mettiamo in frigo. Con un frullatore prepariamo ora la pasta al cacao. Aggiungiamo: 175 g. di farina, uovo e chiara, cacao, e frulliamo per 30 secondi. Se si forma immediatamente una specie di palla che risulti appiccicosa, possiamo aggiungere qualche cucchiaio di farina. Altrimenti, nel caso in cui sia duro, aggiungiamo acqua allo scopo di ammorbidire. Se dobbiamo fare la pasta a mano, mescoliamo il cacao assieme alla farina in una ciotola formando una specie di fontana. Lavoriamo il tutto con la forchetta appena aggiunto l'uovo e la sua chiara. impastiamo sulla cosparsa di farina per almeno 5 minuti. Facciamo attenzione che la pasta non si attacchi alla tavola. Se durante questa operazione la pasta rimane appiccicata bisogner aggiungere della farina. In caso contrario cio che sia dura, bagnamola con un p d'acqua. Continuare ad impastare per almeno 10 minuti. Prima di stendere la pasta avvolta nella pellicola trasparente lasciamola riposare almeno 16 minuti. Facciamo 3 pezzi uguali con la pasta, ne mettiamo da parte 2 pezzi ben coperti dalla pellicola. Con il terzo facciamo una sfoglia di circa 1 mm, ed all'interno di essa ritagliamo 12 o pi cerchi mediante l'uso di un bicchiere che abbia diametro di 7 cm. Aggiungiamo un cucchiaino di ripieno in mezzo ad ogni cerchio e ne inumidiamo i bordi con acqua. Avere cura di ripiegare a met ogni cerchio e chiudere bene i bordi premendovi con cura. Ora possiamo fare lo stesso con l'altra pasta sino ad ottenere circa 35 agnolotti. Mettere in una casseruola il brodo ristretto, che ci servir per la salsa. Aggiungiamo aglio, pomodori, pepe, succo di limone e portiamo tutto ad ebollizione. A questo punto calare la fiamma e far sbollire la casseruola almeno 3 minuti. Mescolarvi il cipollotto ed il coriandolo appena tolta dal fuoco. In 3 litri di acqua cuociamo gli agnolotti assieme a mezzo cucchiaino di sale, continuiamo a mescolare per almeno 4 minuti. Quando gli agnolotti vengono a galla scolarli e condirli con la salsa. A questo verranno serviti immediatamente.