

# Le ricette di MARENNA'

## IL NOSTRO "CUTTURIELLO", CALZONCELLI IN BRODO DI AGNELLO, MELA E PORCINI

### Ingredienti per 4 persone:

500 gr di stinco di agnello  
1 mela annurca  
30 gr di porcini secchi  
50 gr di funghi pioppini mondati  
1 pomodoro  
1 carota  
1 costa di sedano  
½ cipolla  
200 gr pasta all'uovo  
30 gr di parmigiano  
1 uovo  
Sale e pepe q.b.  
Timo e rosmarino

### Procedimento:

Mettere lo stinco e gli odori in una pentola alta, ricoprire con acqua fredda e portare a bollore. Togliere la schiuma e abbassare la fiamma affinché il liquido non si intorbidisca. Aggiungere i porcini secchi e per ultimo le erbe. Fare sobbollire per circa 3 ore. Pescare dal brodo la carne, passarla al tritacarne, unire il parmigiano, l'uovo e regalare di sale e pepe per realizzare la farcia. Stendere sottilmente la pasta, fare delle noccioline di ripieno e confezionare dei raviolini molto piccoli. Filtrare, togliere il grasso creato dal brodo con un mestolo e cucinare i calzoncelli per 1 minuto. Servire in tazza con fettine di pioppini crudi e la mela annurca.

### NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

