

# Agnolotto gobbo alla piemontese

COD: AGP 05

## INGREDIENTI DELLA PASTA:

Farina 00, semola di grano duro e uova.

## INGREDIENTI DEL RIPIENO (50%):

Polpa di bovino adulto 22%, polpa di suino 22%, pasta di salsiccia di suino 11%, scarola, soffritto di verdure, riso, grana padano DOP, vino bianco, erbe aromatiche, spezie e sale.

Sulla **storia** e sull'origine si sono spesi fiumi di parole. È certo che per le **famiglie piemontesi** è il primo piatto insostituibile dei **giorni di festa**. Noi abbiamo voluto mantenere la **forma gobba**, tipica della zona dell'Astigiano, e la **ricetta originale** della tradizione.



Peso suggerito  
per porzione

**120g**

Resa del  
prodotto  
**+35%**

Tempo di  
cottura  
**4 minuti**

## “ “ Suggestimento degli Chef

### Gustali con:

- Fondo bruno con burro e rosmarino
- Burro e salvia
- Ragù di manzo e salsiccia

