

Les "agnolos"

6 personnes

- 250 grammes de farine
- 2 œufs
- 8 cl d'eau tiède
- Sel
- 1 épaule d'agneau entière (avec os) 1,100 kg
- 500 grammes d'épinard
- 100 grammes de parmesan râpé
- 3 œufs
- 3 cuillers à soupe de béchamel

Faites cuire l'épaule d'agneau au four à 160° pendant 1H45. Sortez la du plat et laissez la refroidir. Dégraissez le plat de cuisson et déglacez avec de l'eau (5 à 10 cl). Conservez précieusement les sucs.

Versez la farine tamisée dans une terrine et faite une fontaine. Ajoutez au centre les œufs, la pincée de sel et l'eau tiède. Mélangez et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Laissez reposer au réfrigérateur 2 heures environ.

Equeutez les feuilles d'épinard, lavez les et faites les pocher (à ébullition) quelques secondes, égouttez et réservez.

Désossez l'épaule d'agneau, hachez la et mélangez avec les 2 œufs, la béchamel, et les épinards. Etalez la pâte en 2 abaisses identiques d'environ 8 cm de large. Sur la première déposez la farce en petits tas réguliers (1 cuiller à café) à 3 cm les uns des autres. Posez la seconde bande de pâte et appuyez avec le tranchant des doigts entre chaque tas de farce pour coller les deux abaisses.

Découpez ensuite les carrés farcis. Dans une grande casserole d'eau salée, faites glisser les agnolos quand l'eau est frémissante (quelques agnolos seulement à la fois). Laissez pocher quelques minutes "lorsque l'agnolo remonte à la surface" égouttez et mettez dans un plat creux. Versez par-dessus le jus de cuisson de l'agneau. Saupoudrez avec le parmesan, passez quelques instants au four sans faire gratiner.

Servez chaud.