L'Agnolotto

Catégorie: Restaurants et tavernes
Description activités: Au « Agnolotto » vous pourrez déguster le traditionnel Agnolotto de Tortona. Le plat principal typique des grandes fêtes du passé, c'est une pâte remplie de ragoût de bœuf seulement, cuit à feu doux avec du vin rouge, robuste et corsé. La pâte, autrefois tirée à la main, est emballée avec de la farine 00, liée avec des œufs et de l'eau. Les "anlots" sont assaisonnés avec la sauce du même ragoût avec lequel le remplissage a été fait ; il est également possible de les déguster en bouillon, bien que les amateurs de ce plat les préfèrent "noyés" dans le barbera.
Téléphone: +39 347 311.7913

Links

https://www.facebook.com/AgnolottoTortona

http://www.agnolottotortona.it/site/

Photo

