

## 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 "agnolots" 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

