

PRIMI PIATTI

# Anolini di carne parmensi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [480 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

FARINA 400 gr

UOVA 4

## PER IL RIPIENO

CARNE DI MANZO 400 gr

PANCETTA (TESA) 40 gr

PANGRATTATO 100 gr

VINO ROSSO 1 cucchiaio da tavola

CIPOLLE ½

SPICCHIO DI AGLIO 1

UOVA 1

BRODO DI CARNE 1 l

## PREPARAZIONE

1 Tagliate la fetta di pancetta a strisciole.

Pillottate la carne con la pancetta e l'aglio, quindi conditela con sale, pepe e spezie.



2 In una casseruola, fate rosolare la cipolla tritata nel burro. Quando la cipolla prende leggermente colore, unite la carne e del brodo di carne fino a coprire la carne.





**3** Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere la carne a fiamma molto bassa per 8 ore.

Una volta cotta, eliminate l'aglio dalla carne e tritatela molto finemente al coltello.



**4** Riunite la carne così preparata in una ciotola insieme al pangrattato leggermente tostato, il parmigiano grattugiato, l'uovo e la noce moscata.



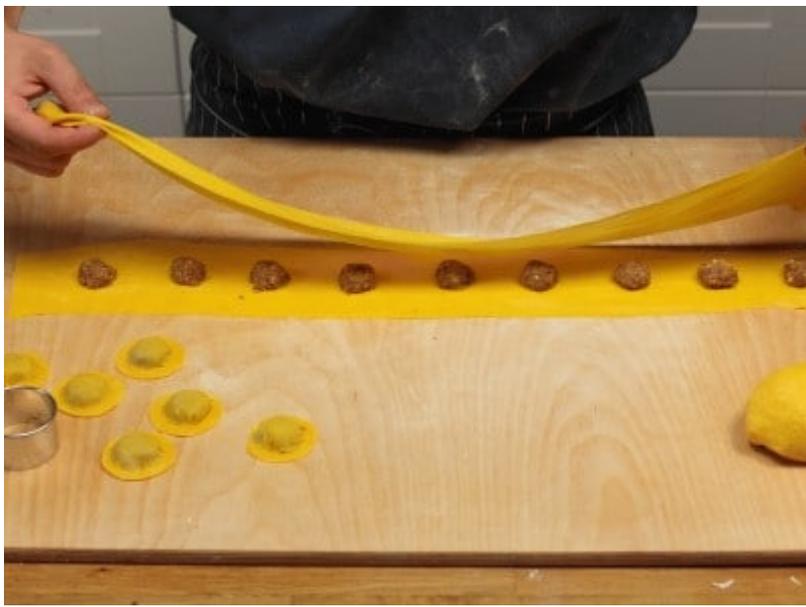
**5** Impastate bene questi ingredienti, il risultato costituirà la farcia degli anolini.

Preparate l'impasto per la sfoglia all'uovo unendo la farina e le uova, lasciatela riposare per circa 30 minuti.

Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia molto sottile di forma rettangolare.

Distribuite dei cucchiaini di farcia ben distanziati sulla sfoglia.

Coprite il tutto con un'altra sfoglia di forma rettangolare.



**6** Con un coppapasta tondo, tagliate gli anolini.

Scaldate abbondante brodo di carne e fatevi cuocere gli anolini appena realizzati per pochi minuti.

Serviteli a piacere con una spolverata di parmigiano grattugiato.