

PRIMI PIATTI

Anolini di Parma

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL RIPIENO

600 g coscia di manzo

80 g pancetta

aglio

burro

cipolla

PER LA SFOGLIA

400 g di farina

4 uova intere

PREPARAZIONE

1 Lardellare il pezzo di coscia di manzo con la pancetta a listerelle e qualche spicchio di aglio.

Soffriggere 70g burro, 30g di pancetta pestata e una cipolla affettata; mettervi la carne, salarla e quando avrà preso colore coprirla di brodo, unire sedano e carota a fette e tre chiodi di garofano.

Mettere il coperchio e cuocere su fuoco molto basso per almeno un giorno, aggiungendo due cucchiaini di buon vino rosso robusto.

A cottura ultimata filtrare il sugo, unirvi 6 cucchiaini di pane grattugiato tostato e 8 di parmigiano, una grattatina di noce moscata e due uova sbattute; a volte si aggiunge al ripieno un poco di stracotto tritato.

Con 400 g di farina bianca, 4 uova e acqua tiepida preparare una sfoglia sottile.

Per fare gli anolini disporre al bordo della pasta tanti mucchietti di ripieno, rivoltare su di essi il pezzo di sfoglia comprimendola con le dita attorno al ripieno; premere con uno stampino del diametro di cm 1/2,2 ricavando delle mezze lune.

Si servono cotti in un buon brodo di carne.