

PRIMI PIATTI

## Anolini di stracotto Piacentini (anvein)

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### PER LA PASTA

1 kg di farina di grano duro rimacinato

8 uova.

### PER LO STRACOTTO

1 pezzo di manzo per stracotto

2 spicchi di aglio

50 g di burro

200 g circa di pangrattato

400-500 g di grana o parmigiano

2 uova

cipolla

carota

pepe

noce moscata

1 bicchiere di vino rosso

brodo

sale.

# PREPARAZIONE

## 1 Preparazione dello stracotto.

Lo stracotto richiede 3 giorni di cottura, è quindi necessario programarsi per tempo. Prepararlo, steccandolo con 2 spicchi di aglio. Mettere la carne nella pentola con il burro e rosolare con le verdure.



## 2 Una volta rosolata, aggiungere il vino, il brodo e far sobbollire per 2-3 ore a fuoco dolce.



## 3 Lasciar riposare la carne tutta la notte (non è necessario mettere in frigo) e il giorno

successivo proseguire ancora 2-3 ore la cottura, sempre dolcemente. Lasciar di nuovo riposare tutta la notte e ripetere il 3° giorno. In totale deve cuocere 8-9 ore. Ora è pronto per essere tritato.



- 4 Il brodino rimasto nel tegame serve per bagnare il pangrattato che verrà poi unito allo stracotto tritato, quindi non buttatelo.



- 5 Aggiungere anche le uova, il formaggio e la noce moscata. Amalgamare bene.



6 Preparare ora la pasta con gli ingredienti dati.



7 Tirare la pasta molto sottile,



8 disporre il ripieno a palline distanti l'una dall'altra 5-6 cm.



9 Ripiegare la pasta su se stessa, in modo da coprire il ripieno, tagliarla con l'apposita formina.



10 Vanno cotti in un ottimo brodo, quello originale sarebbe il "brodo in terza", cioè preparato con carne di manzo, gallina o cappono e maiale, ma non cotti insieme, vanno cotti separatamente e i brodi ottenuti vanno miscelati successivamente, in modo da ottenere un brodo saporito, delicato, limpido.



11 Servire con una bella spolverata di parmigiano.

