

PRIMI PIATTI

Anolini di Piacenza

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [240 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Anvein nel dialetto locale, questo è il piatto natalizio per eccellenza nel piacentino. La tradizione vuole che la Vigilia di Natale la famiglia si riunisca per preparare questa pasta ripiena che verrà, poi, consumata proprio il giorno di Natale.

CARNE DI MANZO 250 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
BURRO 50 gr
PANGRATTATO 150 gr
GRANA PADANO 300 gr
UOVA 2
SALE
PEPE NERO
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CIPOLLE piccola - 1
NOCE MOSCATA 1 cucchiaino da tè
VINO ROSSO ½ bicchieri
BRODO DI CARNE 1 l

PREPARAZIONE

1 Preparate lo stracotto, steccando la carne con gli spicchi d'aglio.

Fatela rosolare nel burro con la cipolla, il sedano e la carota tritati, sale, pepe; aggiungete il vino rosso ed eventualmente del brodo.



2 Fate cuocere adagio per quattro ore finché il liquido sarà assorbito quasi del tutto.

Quando lo stracotto sarà pronto, tritatelo finemente. Versate in un tegame qualche cucchiaia del suo sugo, scaldatelo, mettete il pangrattato e farlo intridere bene.



3 Levate la pentola dal fuoco e aggiungete alla carne, il formaggio, le uova, la noce moscata e il sale.



4 Amalgamate il tutto per ottenere un impasto omogeneo.

Con la farina, le uova e l'acqua necessaria preparate la pasta, lavorandola per almeno dieci minuti; dovrà risultare soda e liscia.

Tiratela in una sfoglia sottile, e disponete il ripieno in modo che la pasta possa essere ripiegata su sé stessa.



5 Ripiegate la pasta sul ripieno, prestando attenzione ad eliminare il più possibile le sacche d'aria che potrebbero crearsi.



6 Tagliate gli anolini con l'apposito stampino o in mancanza d' esso con uno stampo tondo.



7 Cuoceteli nel brodo preparato con cappone, manzo e carne magra di maiale. Serviteli con formaggio grana grattugiato.