

PRIMI PIATTI

Anolini alla parmigiana

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

PER IL RIPIENO

Cipolla	1
Sedano	1 costa
Carota	1
Burro	160 g
Chiodi di garofano	3
Lombata di manzo	460 g
Aglio	3 spicchi
Salsa di pomodoro	3 cucchiaini
Acqua	
Vino rosso	25 cl
Sale	
Pepe	
Formaggio parmigiano grattugiato	250 g
Pangrattato	100 g
Uova	2

PER LA PASTA

Farina	400 g
Uova	4
Sale	

PER STENDERE LA PASTA

Farina	
--------	--

PER IL RESTO

Brodo di pollo	200 cl
Formaggio emmenthal	60 g

■ Preparazione

- 1 Preparare un trito finissimo di cipolla, sedano e carota e fatelo appassire nel burro, in una casseruola; poi unitevi i chiodi di garofano e la lombata di manzo steccata con scaglie di aglio.
- 2 Fate rosolare la carne da ogni lato. Mescolate la salsina con poca acqua e versatela nel recipiente, aggiungendo anche il vino rosso.
- 3 Salate, pepate e fate cuocere per 12 ore a fiamma bassissima, controllando attentamente la cottura diluendo con acqua calda o vino se il liquido dovesse asciugarsi troppo.
- 4 Trascorso il tempo stabilito per la cottura, il sugo si sarà molto ristretto. Estraiete quindi la carne dal recipiente, passatela al tritacarne e rimettetela nel sugo con il parmigiano grattugiato, il pangrattato e le uova.
- 5 Rimestate con un cucchiaino di legno per amalgamare perfettamente. Se il composto dovesse risultare poco sodo, aumentate le dosi di parmigiano e pangrattato.
- 6 Con la farina, le uova e un po' di sale preparate la pasta . Stendetela in una o più sfoglie sottili, dopo averla lasciata riposare, coperta con un panno umido, per 30 minuti; preparate quindi gli anolini e cuoceteli in brodo di pollo bollente, trasferiteli nella zuppiera di servizio e spolverizzateli con l'Emmenthal.