

PRIMI PIATTI

Anolini di Mantova

Tradizione: Provincia di Mantova, Lombardia

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

PER IL RIPIENO

Codone di manzo	450 g
Aglio	2 spicchi
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Burro	80 g
Cipolla	1
Sale	
Pepe	
Vino rosso	25 cl
Salsiccia di maiale	200 g
Coppa	100 g
Uovo	1
Noce moscata	
Formaggio parmigiano grattugiato	150 g

PER LA PASTA

Farina	400 g
Sale	
Uova	4

PER STENDERE LA SFOGLIA

Farina

PER IL RESTO

Brodo di carne	200 cl
Formaggio parmigiano grattugiato	50 g

■ Preparazione

- 1 Preparare innanzitutto il ripieno. Lardellate il manzo con gli spicchi d'aglio tagliati a scaglie, adagiatelo in una casseruola (meglio se di terracotta) e irroratelo di olio; quindi unite 50 g di burro e la cipolla tritata finemente.
- 2 Fate rosolare carne e cipolla, finché i due ingredienti avranno preso colore, poi salate e pepate.
- 3 Bagnate con un terzo del vino, coprite il recipiente (quasi ermeticamente) e fate cuocere per 8 ore, girando spesso la carne e bagnandola man mano con il restante vino.
- 4 Circa 15 minuti prima che scada il tempo indicato, preparate la salsiccia: pelatela, tagliatela a pezzettini e fatela saltare a fuoco vivo nel rimanente burro, sminuzzandola con la forchetta.
- 5 Estraiete quindi la carne dal fondo di cottura (che dovrà essere piuttosto ristretto) e passatela al tritacarne insieme con la salsiccia e la coppa, raccogliendo il ricavato in una terrina: unite l'uovo, un abbondante pizzico di pepe, uno di noce moscata grattugiata, il fondo di cottura e il parmigiano.
- 6 Rimestate accuratamente per amalgamare bene gli ingredienti fra loro, poi coprite il composto e lasciatelo in attesa, mentre fate la pasta.
- 7 Preparare quindi gli anolini, fateli cuocere nel brodo e serviteli con il parmigiano.