

Anolini alla parmigiana

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

per il ripieno:

1 cipolla
1 costa sedano
1 carota
160 g burro
3 chiodi di garofano
460 g lombata di manzo
3 spicchi aglio
3 cucchiaini salsa di pomodoro
acqua
25 cl vino rosso
sale
pepe
250 g formaggio parmigiano grattugiato
100 g pangrattato
2 uova

Preparazione

Preparate 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. Fate rosolare la carne da ogni lato. Mescolate la salsina con poca acqua e versatela nel recipiente, aggiungendo anche il vino rosso. 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. 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. Rimestate con un cucchiaino di legno per amalgamare perfettamente. Se il composto dovesse risultare poco sodo, aumentate le dosi di parmigiano e pangrattato. 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>