

# Anolini di mantova

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

per il ripieno:

450 g codone di manzo

2 spicchi aglio

4 cucchiaini olio d'oliva

80 g burro

1 cipolla

sale

pepe

25 cl vino rosso

200 g salsiccia di maiale

100 g coppa

1 uovo

noce moscata

150 g formaggio parmigiano grattugiato

per la pasta:

400 g farina

## Preparazione

4 uova

Preparate innanzitutto il ripieno. Lardellate il manzo con gli spicchi d'aglio tagliati a scaglie, adagiatelo

per stendere la sfoglia:

in una casseruola (meglio se di terracotta) e irroratelo di olio; quindi unite 50 g di burro e la cipolla

tritata finemente. Fate rosolare carne e cipolla, finché i due ingredienti avranno preso colore, poi

salate e pepate. 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. 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. 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. Rimestate accuratamente per amalgamare bene gli ingredienti

fra loro, poi coprite il composto e lasciatelo in attesa, mentre fate la pasta. Preparate quindi gli anolini,

fateli cuocere nel brodo e serviteli con il parmigiano.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>