

Anolini Alla Parmigiana

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 sar? molto ristretto. Estraete 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 pi? 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.

Ingredienti

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

Per La Pasta:

400 G Farina
4 Uova

Sale

Per Stendere La Pasta:

Farina

Per Il Resto:

200 Cl Brodo Di Pollo
60 G Formaggio Emmenthal

Note

Preparazione: 750 minuti.