

# Anolini Di Mantova

Preparate 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. 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.

## Ingredienti

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

Sale

4 Uova

Per Stendere La Sfoglia:

Farina

Per Il Resto:

200 Cl Brodo Di Carne

50 G Formaggio Parmigiano Grattugiato

## Note

Luogo: Lombardia. Luogo: Mantova.