



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Anolini di carne parmensi



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

6 ore Tempo

Attrezzatura : **mattarello, pentola, tritacarne**

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 3 uova
- sale
- 400 gr di carne di manzo
- 40 gr di pancetta
- 100 gr di pangrattato
- 1 uovo
- vino rosso
- 1 cipolla
- sale
- pepe
- spezie

Preparazione Anolini di carne parmensi

Passo 1.

Formate una fontana con la farina ed aggiungetevi le uova ed un pizzico di sale.

Passo 2.

Mescolate bene l'impasto finchè risulta molto liscio.

Passo 3.

Fate riposare l'impasto ricoperto da pellicola.

Passo 4.

Praticate dei piccoli fori nella carne, tagliate la pancetta a pezzetti e inseritela dentro tali fori.

Passo 5.

Salate, pepate ed aggiungete delle spezie.

Passo 6.

Fate rosolare la cipolla nel burro, quindi mettete la carne e ricoprite con acqua.

Passo 7.

Fate cuocere per almeno 4 ore a fiamma molto bassa.

Passo 8.

Finita la cottura, prendete la carne e tritate il tutto.

Passo 9.

Aggiungete un uovo, il pangrattato tostato, parmigiano grattugiato e noce moscara grattugiata.

Passo 10.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile con il mattarello e formate dei cerchi.

Passo 11.

Mettete un cucchiaino di composto dentro ogni cerchio e ricoprite con un altro cerchio prestando attenzione a chiudere bene i bordi.

Passo 12.

Fate cuocere gli anolini nel brodo di carne e servite con abbondante parmigiano grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)