

[RR]

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

## Anolini di carne parmensi



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficolta

**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 cucchiaio 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>)