

# Gastronomia Cinque Stelle

## Anolini di carne

*Ingredienti per 8 persone:*

*Per la pasta*

- 1 kg di farina "00"
- 8 uova
- olio extra vergine di oliva e sale q.b.

*Per lo stracotto e il ripieno degli anolini:*

- 50 gr di sedano
- 50 gr di carote
- 50 gr di cipolle
- 200 gr di pane grattugiato
- 1 lt di vino rosso fermo
- 300 gr di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
- 6 uova
- brasato di carne.
- olio extra vergine di oliva, noce moscata e sale q.b.

---

## Preparazione

*Per gli anolini*

Preparare la sfoglia larga circa 10 cm e stenderla sottile, circa 1 mm, in strisce. Utilizzando un cucchiaino disporre su un lato a 2/3 della sfoglia il ripieno ad una distanza di circa 4 cm. Ripiegare su se stessa la sfoglia, a questo punto tagliare gli anolini con l'apposito stampo fino a formare i classici anolini tondi.

*Per il ripieno*

Mettete in un tegame un fondo di olio, sedano, carote e cipolle, precedentemente ridotte a pezzettini. Lasciare rosolare e aggiungere tutte le carni tagliate in grossi pezzi. Dopo qualche minuto di cottura aggiungere circa ½ bottiglia di vino rosso e ricoprire il tutto. Fate cuocere lo stracotto per circa 10/12 ore, aggiungendo man mano il resto del vino e acqua. Tritare lo stracotto. Unire il sugo di cottura al pane grattugiato. Aggiungete lo stracotto, il Parmigiano Reggiano grattugiato, le uova e la noce moscata. Amalgamare il tutto.

Cuocere quindi gli anolini per qualche minuto nel brodo bollente, servire caldi unitamente al brodo di carne.

*Curiosità*

Nel ripieno classico "Anolino Parmigiano" è d'obbligo la presenza della carne che può essere di manzo, d'asino o di cavallo, impastato con Parmigiano-Reggiano. Nel Parmense sono popolarmente e scherzosamente soprannominati "salvagenti" o "galleggianti", in parmigiano "anolén".

Gli anolini sono una tipologia di pasta all'uovo ripiena comunemente diffusa nel Parmigiano ma di origini Piacentine. È un piatto con radici antiche, già conosciuto e menzionato dal famoso cuoco rinascimentale Bartolomeo Scappi nel 1500. La tradizione vuole che durante la Vigilia di Natale la famiglia si riunisca per la preparazione degli anolini di Natale.