

# Gastronomia Cinque Stelle

## Anolini di Magro

*Ingredienti per 8 persone:*

*Per la pasta*

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

*Per il ripieno*

- 1/2 kg di Parmigiano Reggiano di 30 mesi grattugiato
- 70 gr di pane grattugiato
- 2 uova intere
- brodo di carne sgrassato
- noce moscata q.b.
- sale q.b.

---

## Preparazione

*Per gli anolini*

Preparate la pasta amalgamando la farina con le uova un pizzico di sale e l'olio di oliva, questo punto tirate la pasta a sfoglia larga circa 10 cm con spessore di 1 mm,; disponete il ripieno a palline sulla sfoglia ripiegate la su se stessa in modo che il ripieno rimanga all'interno; quindi con lo stampo, separate gli anolini depositandoli ordinatamente su un vassoio.

*Per il ripieno*

Amalgamare il pane grattugiato, scottato col brodo bollente, il Parmigiano Reggiano grattugiato, le uova, il sale e la noce moscata.

Cuocere per alcuni minuti nel brodo bollente, servire caldi con il brodo di carne.

**Curiosità**

Questa preparazione è tipica della zona di Fidenza e della bassa parmense, dove il ripieno si prepara con pane grattugiato scottato, brodo, sale, noce moscata, uova e Parmigiano Reggiano stravecchio.

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 (in parmigiano anolén).