

# ANOLINI DI MANTOVA

Ingredienti per 4-6 persone:

Per il ripieno:

- 450 g di codone di manzo,
- 2 spicchi d'aglio,
- quattro cucchiaini di olio,
- 80 g di burro,
- una cipolla,
- sale,
- pepe,
- un quarto di vino rosso,
- 200 g di salsiccia di maiale,
- 100 g di coppa,
- un uovo,
- noce moscata,
- 150 g di parmigiano grattugiato.

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

E inoltre:

- 2 litri di brodo di carne,
- 50 g di parmigiano grattugiato.

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 2 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.

Estraete 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.