ANOLINI ALLA PARMIGIANINA

Ingredienti per 4-6 persone:

Per il ripeno:

- una cipolla,
- una costola di sedano,
- una carota,
- 160 g di burro,
- 3 chiodi di garofano,
- 460 g di lombata di manzo,
- 3 spicchi d'aglio,
- 3 cucchiai di salsina di pomodoro,
- acqua,
- un quarto di vino rosso,
- sale,
- pepe,
- 250 g di parmigiano grattugiato,
- 100 g di pangrattato,
- 2 uova.

Per la pasta:

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

E inoltre:

- 2 litri di brodo di pollo,
- 60 g di Emmental.

Preparate un trito finissimo di cipolla, sedano e carota e fatelo appassire nel burro, in una casseruola; poi unitevi i chiodi di garofano e la lombata di manzo steccata con scaglie di aglio.
Fate rosolare la carne da ogni lato.
Mescolate la salsina con poca acqua e versatela nel recipiente, aggiungendo anche il vino rosso.
Salate, pepate e fate cuocere per 12 ore a fiamma bassissima, controllando attentamente la cottura diluendo con acqua calda o vino se il liquido dovesse asciugarsi troppo.
Trascorso il tempo stabilito per la cottura, il sugo si sarà molto ristretto.
Estraete quindi la carne dal recipiente, passatela al tritacarne e rimettetela nel sugo con il parmigiano grattugiato, il pangrattato e le uova.

Rimestate con un cucchiaio di legno per amalgamare perfettamente.
Se il composto dovesse risultare poco sodo, aumentate le dosi di parmigiano e pangrattato.
Con la farina, le uova e un po' di sale preparate la pasta .
Stendetela in una o più sfoglie sottili, dopo averla lasciata riposare, coperta con un panno umido, per 30 minuti;
preparate quindi gli anolini e cuoceteli in brodo di pollo bollente, trasferiteli nella zuppiera di servizio e spolverizzateli con l'Emmenthal.