

RICETTA CLASSICA ANOLINI AL PARMIGIANO

RIPIENO PER ANOLINI AL PARMIGIANO REGGIANO (RIPIENO PER CIRCA 1 KG DI PASTA)

- 100 GR. PANE GRATTUGIATO
- 400 GR PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
- 2 UOVA INTERE
- 1 PIZZICO DI NOCE MOSCATA
- 1 BICCHIERE PICCOLO, CIRCA 100 ML, DI BRODO: SEDANO, CAROTA, CIPOLLA, CARNE DI MANZO, SALE

PROCEDIMENTO:

FAR BOLLIRE IL BRODO.

SCOTTARE IL PANE GRATTUGIATO CON IL BRODO MOLTO CALDO, MA NON BOLLENTE E FAR RAFFREDDARE IL COMPOSTO AGGIUNGERE IL PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO AL COMPOSTO DI PANE , ALLA NOCE MOSCATA ED ALLE UOVA SGUSCIATE.

AMALGAMARE BENE IL TUTTO PER 5-10 MINUTI E POI LASCIAR RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER 1 ORA CIRCA

PASTA PER ANOLINI (DOSI PER 1 KG DI IMPASTO)

- 1 KG FARINA 00
- 12 UOVA
- IMPASTARE IL TUTTO E LASCIARE RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER 1 ORA CIRCA AVVOLTO NELLA PELLICOLA PER ALIMENTI.
- CON 1 KG DI PASTA SI OTTENGONO CIRCA 2 KG DI ANOLINI

NOI NON USIAMO SALE IN QUANTO IL NOSTRO E' UN PARMIGIANO STAGIONATO. TIRIAMO LA SFOGLIA MOLTO SOTTILE.

NELLA RICETTA TRADIZIONALE NON SI USA OLIO PER IMPASTO, TRADIZIONALMENTE CI SI UNGEVA LE MANI DURANTE LA LAVORAZIONE. SE PREFERITE UN POCO DI OLIO NELL'IMPASTO AIUTA L'ELASTICITA' DEL PRODOTTO IN CASO LI VOGLIATE CONSERVARE UN PAIO DI GIORNI IN FRIGORIFEROE NON CONSUMARLI SUBITO. ALCUNI SOSTITUISCONO UN POCO DI FARINA 00 CON LA SEMOLA. COME IN TUTTE LE RICETTE DI CUCINA SONO SCELTE PERSONALI.