

**A suon di mattarello -pasta fatta a mano. Usiamo le farine integrali BIO-**



**- ANOLINI -**

Gli anolini sono una tipologia di pasta all'uovo ripiena originaria delle province italiane di Piacenza e di Parma. Sono inoltre detti **anvein** o **anvén** nel Piacentino e **anolen** nel Parmense, secondo le locali varietà linguistiche emiliane. Esiste anche una variante della provincia di Cremona nota come marubini.

**-Ingredienti:** 300 gr di farina, 2 uova, olio EVO, sale, 30 gr di grana padano.

**Per il ripieno:** 200 gr di macinato di manzo, 1 bicchiere di vino rosso, 100 gr di pane grattugiato, 100 gr di grana padano, 50 gr di burro, 1 chiodo di garofano, 1 uovo, ½ cipolla, carota e sedano, noce moscata, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro.

**-PROCEDIMENTO:** soffriggete le verdure tritate con il burro e 2 cucchiari di olio, aggiungete la carne e lasciatela rosolare girandola da tutte le parti; versatevi sopra un bicchiere di vino rosso e proseguite la cottura aggiungendo il concentrato di pomodoro, le spezie e cuocete a pressione per 10 minuti.

Passate la carne cotta in un mixer aggiungendo grana, uovo e pane grattugiato.

**Per la pasta:**

impastate la farina con le uova, l'olio, il grana padano, un goccio di acqua e il sale.

Fate riposare la pasta, tirate poi le sfoglie. Su un lato disponete tante palline di ripieno grosse come delle noci. Ricoprite con la seconda sfoglia leggermente bagnata, premete leggermente la pasta fra una pallina e l'altra e con un coppapasta da 4 cm (oppure utilizzando un bicchiere), ricavate tanti anolini che andranno premuti tutto intorno per evitare la fuoriuscita del ripieno. Cuoceteli al dente, scolateli e serviteli conditi con il burro fuso rimasto, e il formaggio grattugiato.

\*\*\* \*\*



**- STRINGHETTI di farina di canapa o amaranto, zucchine, feta e pesto -**

Sono una pasta al mattarello di sfoglia un po' spessa tagliata sottilmente. Si presentano come spaghetti alla chitarra.

**-Ingredienti:** 200 gr di farina di canapa o amaranto, 200 gr di farina 00, sale.

**Per il condimento:** 1 zuccina, 1 scalogno, 100 gr di feta, 50 gr di pesto, olio EVO, sale e pepe.

**-PROCEDIMENTO per STRINGHETTI:** miscelate bene le farine, insaporite con un pizzico di sale, unite poca acqua alla volta, fino ad ottenere un composto sodo e omogeneo. Fate riposare in frigorifero.

Tirate la pasta a sfoglia dello spessore di 2,5 mm. Piegate i bordi della sfoglia (sopra e sotto) all'interno per due volte, tagliate a tagliolini, che aprirete e separerete ricavandone dei lunghi "spaghettoni appiattiti".

Infarinare leggermente gli stringhetti così ottenuti.

**Per il sugo:** tagliate la zuccina a listarelle, soffriggete con lo scalogno e olio. Tagliate a pezzettini la feta. Fate bollire la pasta per qualche minuto, condite e aggiungete la feta e il pesto.

\*\*\* \*\*

**TAGLIATELLE di grano saraceno (1° tipo)**

**-Ingredienti:** 200 gr di farina 00, 50 gr di farina di grano saraceno (finissima), 115 gr di uovo.

**TAGLIATELLE di grano saraceno (2° tipo)**

**-Ingredienti:** 400 gr di farina di grano saraceno, 100 gr di farina di riso, 4 uova.