

Anolini, mini raviol en caldo a la piacentina

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo a la piacentina

Pimienta blanca: A gusto

Cebollas: 2 Unidades

Apio: 4 Ramas

Pimienta Negra: A gusto

Sal gruesa: A gusto

Laurel: 2 Hojas

Zanahorias: 2 Unidades

GALLINA: 1 Unidad

Masa

Sal: A gusto

Harina 0000: 1 k

Huevos: 9 Unidades

Relleno

Sal: A gusto

Cuadril de ternera: 600 g

Huevo: 1 Unidad

Laurel: 2 Hojas

Apio: 3 Ramas

Zanahorias: 2 Unidades

Nuez Moscada: Una pizca

Vino Tinto: 1 L

Carne de cerdo: 900 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Pimienta Negra: A gusto

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la *harina* sobre la mesada y realice un hueco en el centro, añada los huevos, espolvoree la sal por los bordes y con un tenedor rompa el ligue de los huevos, comience a unir los ingredientes de afuera hacia dentro, luego amase hasta conseguir una masa lisa, forme un bollo y deje la reposar en un lugar calido.

Caldo a la piacentina

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo coloque la *gallina* entera, agregue las ramas de *apio*, las zanahorias y las cebollas previamente peladas y enteras, sazone con sal gruesa y pimienta negra y blanca, cocine a fuego lento durante aproximadamente 40 a 60 minutos. Terminada la cocción retire del fuego y deje reposar hasta que se enfríe, luego cuele reservando el caldo.

Relleno

- Realice unas incisiones en ambas carnes.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Pele las zanahorias y córtelas en trozos.
- Coloque los dientes de *ajo* dentro de las incisiones de las carnes, luego acomódelas en una *cacerola* previamente caliente con aceite de oliva, incorpore las zanahorias, las ramas de *apio*, las hojas de *laurel*, sazone con sal y pimienta, agregue el vino tinto, tape la *cacerola* y cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 3 horas, una vez que se evapore el vino añada un litro del caldo de *gallina* anteriormente realizado y una taza de vino tinto, tape la *cacerola* nuevamente y deje cocinar hasta terminar la cocción.

Armado

- Transcurridas las horas de cocción de las carnes retire del fuego y deje reposar dentro de la *cacerola* hasta que se enfríe, luego píquelas. Coloque en un bowl el liquido de la cocción de las carnes, incorpore el queso parmesano rallado, sazone con nuez moscada, mezcle y agregue las carnes picadas, mezcle nuevamente, incorpore el *huevo* y una con las manos triturando la carne hasta lograr una preparación compacta y homogénea. Luego forme pequeños bollitos de aproximadamente 2cm de diámetro.
- Estire la masa con la sobadora hasta lograr un espesor bien fino, acomode sobre esta los bollitos de carne dejando espacio entre cada uno, cúbralos con el resto de masa y marque cada uno con las manos, luego con un cortante circular de 3cm de diámetro corte la masa con el relleno formando los mini raviolos.
- Cocine la pasta dentro del caldo caliente solo unos minutos.

Presentación

- Sirva la pasta junto con el caldo y espolvoree con abundante queso rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/anolini-mini-raviol-en-caldo-a-la-piacentina>