

SECONDI PIATTI

## Lacerto di vitellina al forno ripieno alla crema di tartufi neri e funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

1 pezzo di girello (lacerto) di vitellina  
150 g di tritato magro di vitello  
120 -150 g di mollica di pane  
latte  
crema di tartufo e funghi  
1 uovo  
parmigiano  
2 - 3 patate  
brodo  
burro  
olio  
2 spicchi d'aglio  
1 ciuffo di rosmarino  
timo  
cognac  
patate  
sale.

# PREPARAZIONE



2 Preparare il ripieno: bagnare nel latte la mollica di pane.



3 Strizzare la mollica dal latte e unirla al tritato di carne e all'uovo.



4 Poi aggiungere la crema di tartufo e funghi e un bel pugno di parmigiano.



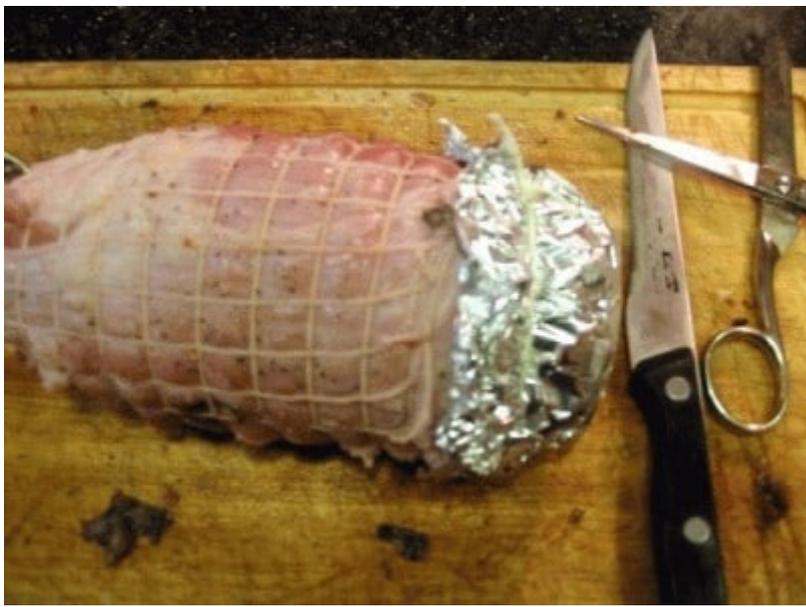
5 Aggiustare di sale e pepe, tenere il ripieno da parte.



- 6 Creare lo spazio nel centro del lacerto, opportunamente salato e pepato in superficie, con un coltello dalla lama sufficientemente lunga.



- 7 Farcirlo aiutandosi con un cucchiaio, poi coprire l'estremità del lacerto con carta argentata in modo che in forno non secchi.



- 8 Rosolarlo in olio e burro con l'aglio e abbondante rosmarino, quando comincia a colorare sfumare con il cognac.



- 9 Mettere in forno caldo a 180° per 30 minuti bagnando con brodo in modo che non asciughi.



**10** Verso fine cottura togliere la carta argentata e lasciare uscire parte del ripieno, poiché la carne tenderà a restringere cuocendo. Sciogliere nel fondo di cottura un po' di brodo.



**11** Tenere tutto in caldo nel forno spento ma coprire la pentola con un foglio di carta in modo che la carne non asciughi al calore residuo e preparare il contorno. Sbucciare le patate e affettarle a rondelle dello spessore di 3 mm.  
Friggerle in abbondante olio e quando saranno morbide ma non totalmente cotte scolarle dall'olio su carta da cucina.



**12** Poi metterle su una placca da forno, salarle e aromatizzarle con un trito di rosmarino e timo.



13 Cuocerle in forno a 180°, passare il fondo di cottura e affettare la carne.



14 Montare il piatto e servire non troppo caldo.



Per tre porzioni.

NOTE