

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.



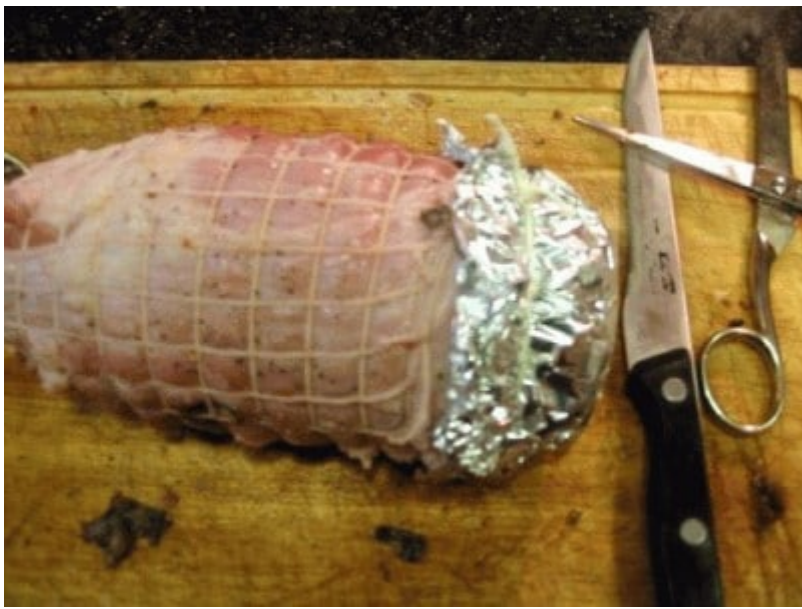
5 Aggiustare di sale e pepe, tenere il ripieno da parte.



- 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