

SECONDI PIATTI

Lonza di vitello ripieno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 lonza di vitello da 1
5 kg
2-3 spicchi di aglio
poco timo
poco rosmarino
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PER IL RIPIENO

20-25 prugne
150 g circa di pancetta
1 scalogno
poco cognac
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Per il ripieno: tritare lo scalogno e la pancetta.

In una padella mettete l'olio, la pancetta, lo scalogno e le prugne tagliuzzate e fate rosolare per 10 minuti.

Sfumare con il cognac.

Fate raffreddare e farcite la lonza di vitello precedentemente tagliata a tasca.

In una padella mettete l'olio, l'aglio, il timo ed il rosmarino e fate soffriggere.



2 Unite la carne e fate rosolare da tutti i lati.



3 Continuate la cottura nel forno a 200°C per 20 minuti.

