

SECONDI PIATTI

## Petto di vitello ripieno alla viennese

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

2 kg di petto di vitello  
sale  
30 g di burro per la salsa  
100 g di lardo  
acqua per il brodo di manzo.

### PER IL RIPIENO

80 g di burro  
1/4 litro di latte  
3 panini  
1 uovo intero e 1 tuorlo  
prezzemolo  
sale  
noce moscata in polvere  
40/60 g di pane grattugiato

# PREPARAZIONE

**1** Preparate il vitello per il ripieno, quindi disossatelo, tagliate, partendo dall'estremità, la carne in due fette così da formare una tasca, farcitela con il composto ottenuto come segue e cucite l'apertura.

Per il ripieno:

Sbattete il burro con il tuorlo quindi incorporate i panini che sono stati precedentemente immersi nel latte e strizzati e sminuzzati insieme al prezzemolo tritato, il sale, la noce moscata e il pane grattugiato.

Farcite il petto di vitello e arrostite per circa 1 1/2 ore, inumidendo frequentemente.

Togliete il grasso che si scioglie dal sugo che si crea, bollite il sugo con il burro e l'acqua e servitelo separatamente.

## NOTE

Questo piatto si accompagna gradevolmente con ~~riso~~, insalata verde o carote.