

SECONDI PIATTI

Punta di vitello ripiena (Picaja)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

PUNTA DI PETTO DI MANZO 1,5 kg
PANCETTA (TESA) 15 fette
BRODO DI CARNE 2 l
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 1 rametto
VINO BIANCO 1 bicchiere
UOVA 3
PANGRATTATO 300 gr
PARMIGIANO GRATTUGIATO 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BURRO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Rosolate in una noce di burro la cipolla e la carota finemente tritate. Versate mezzo litro di brodo e riducete per mezz'ora.

Con il ristretto ottenuto scottate il pangrattato. Aggiungete il parmigiano, le uova, sale e pepe e amalgamate bene.

Nella carne formate una tasca, inserite il ripieno e cucitela. Mettetela in una teglia ricoprendola con la pancetta; aggiungete olio extravergine, poco burro, rosmarino e aglio. Infornate a fuoco medio per circa due ore, bagnando prima col vino, poi con brodo sino a fine cottura.

Servite la punta di vitello affettata con il sugo di cottura passato al colino, guarnendo con patate al forno.