

SECONDI PIATTI

Rotolo norvegese di carne

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

- 1kg di coscia di manzo
- 3 cucchiai di cipolla tritata
- ½ kg di manzo
- 1 cucchiaio di pepe
- 200g di maiale
- 1 cucchiaio di zenzero
- 100g di manzo tritato finemente
- 4 cucchiai di sale
- 100g di maiale tritato finemente

PREPARAZIONE

- 1 Togliete dalla coscia di manzo tutto il grasso e i tendini. Battete la carne, cospargetela di spezie. Aggiungete il condimento rimanente e la cipolla sulla carne trita. Versate il manzo e il maiale su un po' più di metà fianco di manzo, quindi aggiungete la carne trita speziata. Avvolgete come per un rotolo e cucite le estremità per far sì che il ripieno rimanga all'interno del rotolo. Avvolgete per bene il rotolo in un canovaccio. Mettetelo in un

recipiente e copritelo con acqua. Cuocete lentamente per circa 2-3 ore. Rimuovetelo dal recipiente, mettetelo tra due piatti con un peso sopra per far fuoriuscire l'umidità, fino a che il rotolo si sia raffreddato. Rimuovete il canovaccio e affettatelo fine. Rimuovete i fili e servitelo freddo. Sarebbe meglio conservarlo in frigorifero fino al momento in cui lo volete servire.