

SECONDI PIATTI

Spalla di pecora ripiena

LUOGO: Asia / Kazakistan

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



INGREDIENTI

1 spalla di pecora

PER IL RIPIENO

100g di montone

250g di pane bianco

½ tazza d'acqua

2-3 cipolle

2-3 carote

una fetta sottile di zucca

un radicchio

un cucchiaio di burro

3 pomodori

3 cetrioli

prezzemolo

sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

1 Disossate la carne e tritatela grossolanamente. Preparate il ripieno miscelando gli ingredienti indicati e stendetene uno strato, insieme a della verdura (cipolle, carote stufate, zucca sbucciata e tagliata a cubetti, radicchio scottato il tutto cosperso di burro fuso e spezie) sulla carne che arrotolerete come in un rotolo di carne e legherete per arrostitire al forno fino a cottura ultimata.

Affettate il rotolo prima di portarlo in tavola e decorate le fette con verdure a scelta.