

SECONDI PIATTI

Tasca di vitella ripiena di macinato di suino e mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 piccione di vitella (taglio per la tasca)
300 g di macinato di maiale
2 mele gialle medie
1 uovo
pane grattugiato
parmigiano
sale pepe
cannella
burro
vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la carne macinata con l'uovo intero, salate e fate amalgamare bene, aggiungete il parmigiano e il pangrattato.
Sbucciate e tagliate le mele a dadini piccolissimi e fateli ammorbidire in una padella con

una noce di burro e un pizzico di cannella.

Fatele freddare e aggiungetele all'impasto di carne macinata, aggiustate di sale.

Prendete la tasca e riempitela con il composto di carne e mele, lasciando uno spazio per chiudere con degli stecchini l'apertura della tasca.

Legatela con dello spago da cucina e fate scaldare dell'olio in un tegame e fatevi rosolare bene la tasca salandola e pepandola.

Aggiungete un paio di bicchieri di vino e coprite. Fate cuocere per un'oretta circa.