

SECONDI PIATTI

Tasca di vitello ripiena

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

1 pezzo da 1 kg abbondante di carne di vitello nel taglio detto costa della trinca
2 salsicce
1 fetta da 100 g di prosciutto cotto arrostito
50 g di pancetta affumicata
50 g di pistacchi freschi liberati da guscio e buccia
1 uovo intero
parmigiano grattugiato
4 cucchiai d'olio
1 noce di burro
carota
sedano
cipolla
1 rametto di rosmarino
1 foglia di salvia
1 bicchiere di vino bianco secco
brodo di carne
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Ripulire il pezzo di carne e ricavarne una tasca da farcire.



- 2 Preparare il ripieno: spellare e sminuzzare le salsicce, il prosciutto cotto, la pancetta affumicata ridotta a dadini, i pistacchi, amalgamare il tutto con l'uovo intero e una spolverata parmigiano.



3 Riempire ben bene la tasca e cucire con spago da cucina.



4 Preparare il fondo con i 4 cucchiai d'olio e la noce di burro, carota, sedano, cipolla tagliati in pezzetti, rosmarino e salvia, far sfrigolar gli odori e poi rosolare a fiamma viva la carne da ogni lato.



- 5 Sfumare il vino bianco secco e portare a cottura aggiungendo di tanto in tanto brodo di carne, da tenere sempre a sobbollire.



6 Cuocere a fiamma bassa e tegame coperto.



7 Trascorse 2 ore, controllare il punto di cottura della carne: pungerla dove ha maggior spessore con uno spiedino metallico, se il liquido che fuoriesce è chiaro e non sanguigno, la carne è pronta.



8 Passare il fondo per ottenere la salsa d'accompagnamento.



9 Servire ben caldo con un contorno di funghi trifolati, oppure purè di patate.

