

SECONDI PIATTI

Tasca di vitellone ripiena

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- Una tasca di vitellone da 1-1
- 200 kg
- 350 g di macinato di vitellone
- 2 uova sode
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 wustel grande
- 1 bicchiere di acqua
- 1 bicchiere di vino
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



- 2** Inserite nella tasca un poco di macinato, affiancate 1 carota, 1 costa di sedano, il wustel ed 1 uovo.



- 3** Aggiungete poco per volta l'impasto rimasto, aggiungete l'altro uovo ed ancora poco impasto.

Cucita con ago e filo bianco l'apertura.



4 Tritare la cipolla 1 costa di sedano ed 1 carota.

In una padella mettete il trito e l'olio e fate soffriggere.



5 Inserite la carne e fate rosolare da entrambi i lati.



6 Unite l'acqua ed il vino e fate cuocere per circa 1 ora (controllate spesso la cottura).

Fate raffreddare a tagliate la carne a fette.



