

SECONDI PIATTI

Spinacino ripieno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Uno spinacino di circa 600 g (tasca di vitello)
400 g di carne macinata
un pugno abbondante di olive snocciolate
scorza di limone grattugiata
1 uovo
2 cucchiari di parmigiano grattugiato
prezzemolo tritato
pistacchi
2 bicchieri di vino bianco
salvia
rosmarino
alloro
olio extra vergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Preparare il ripieno aggiungendo alla carne macinata del prezzemolo tritato, il parmigiano grattugiato, la scorza del limone grattugiata, l'uovo intero, le olive snocciolate e affettate, i pistacchi.



3 Amlgamare bene il tutto e regolare di sale.



4 Prendere lo spinacino e farcire con il composto appena preparato, avendo cura di riepirllo anche in fondo.





5 Cucire bene con ago e filo la parte aperta dello spinacino.



6 In una casseruola scaldare un po' di olio e rosolare lo spinacino con salvia, rosmarino e alloro.



7 Aggiungere il vino bianco, coprire con il coperchio e portare a fine cottura, avendo cura di rigirare lo spinacino di tanto in tanto. Quando il liquido di cottura si sarà ristretto lo spinacino è pronto, far dorare per bene su ogni lato e togliere dal fuoco per farlo raffreddare un pochino.





8 Tagliare a fette per servire.

