

SECONDI PIATTI

# Tasca di vitella ripiena di macinato di suino e mele

di: *Elisabetta*

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.