MEDAGLIONI DI CARNE TRITA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr. di carne di bue macinata
- 100 gr. di prosciutto o spalla (andranno bene anche degli avanzi di affettato),
- 50 gr di salsiccia,
- 3 cucchiaiate di parmigiano grattugiato,
- una cucchiaiata di prezzemolo tritato,
- 1/2 spicchio di aglio
- un rametto di rosmarino o alcune foglie di salvia,
- un uovo,
- una noce di burro,
- noce moscata,
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio,
- sale,
- pepe.

Mettete la carne in una terrina, mescolatevi il prosciutto tritato, la salsiccia, il prezzemolo, l'aglio pure tritato, il parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale, pepe e l'uovo (tenete a parte un po' di albume che unirete solo se il composto riuscirà troppo sodo).
Impastate con le mani per poter amalgamare perfettamente gli ingredienti.
Assaggiate ed eventualmente salate ancora un poco.
Dividete il composto in quattro o otto porzioni a seconda se preferite avere dei grossi o piccoli medaglioni e schiacciateli con il palmo delle mani dando loro una forma rotonda il più regolare possibile.
Mettete al fuoco una padella con il burro e qualche cucchiaiata di olio, unitevi il rosmarino o la salvia, lasciate un po' scaldare, quindi adagiatevi i medaglioni, uno accanto all'altro.
Lasciate che formino da una parte la crosticina, quindi staccateli dal fondo con una forchetta e rigirateli delicatamente.
Schiacciateli leggermente, sempre con la forchetta, per far uscire il sugo della carne e possano cosà cuocersi bene anche all'interno.
Quando saranno coloriti, eliminate la salvia o il rosmarino e spruzzateli con il vino.
Fate evaporare il vino lentamente.
Servite i medaglioni contornati con delle carote lessate in acqua, scolate a metà cottura e terminate di cuocere nel burro.