FARSUMAGRU "ROLLÒ ALLA SICILIANA"

Ingredientiper 8/10 persone:

- Una fetta (800g.) di fesa di vitello allargata, senza buchi, a forma di rettangolo,
- mortadella 200g.,
- salsiccia fresca di maiale 200g.,
- 4 uova sode,
- 100g. di lardo o pancetta,
- 80g. di carne trita,
- una cipolla fresca lunga,
- un uovo sbattuto,
- uno spicchio d'aglio,
- 100g. di caciocavallo piccante o provolone tagliato a bacchette,
- 60g. di pecorino col pepe grattugiato,
- prezzemolo,
- 80g. di piselli teneri sbollentati in acqua e sale,
- salsina di pomodoro,
- una spruzzata di vino rosso,
- olio,
- sale e pepe.

Battere e allargare a rettangolo la carne. Su tutta la superficie disporre il prosciutto o la mortadella. Al centro, mettere in fila le uova sode, l'una accanto all'altra e nel senso della lunghezza, porre un striscia di lardo o di pancetta, poi le bacchette di formaggio, ciuffetti di prezzemolo, pezzettini d'aglio e la cipollina lunga. Amalgamare la carne trita con il pecorino grattugiato, l'uovo sbattuto, i piselli e la salsiccia sbriciolata ed aggiungere in mezzo. Arrotolare la carne e il contenuto e legare strettamente.
Rosolare la superficie del falsomagro in una padella con lo strutto e un pò di olio, versare il vino, farlo evaporare, quindi unire la salsina diluita in acqua, coprire e far cuocere a fuoco basso per circa un'ora.
Al momento di servire, liberare il falsomagro dal filo, tagliarlo a fette di un certo spessore e servirlo in tavola.