

VITELLO FARCITO

Ingredienti per 4 persone:

- 700g. di vitello (spinacino o punta),
- 200g. di polpa di vitello tritata,
- una patata,
- una carota,
- 80g. di fagiolino,
- 100g. di piselli surgelati,
- prezzemolo,
- 2 uova,
- una cipolla,
- burro,
- vino bianco secco,
- brodo,
- sale e pepe.

Fate lessare la patata con la buccia, tagliate la carota a cubetti e lessatela con i fagiolini e i piselli. Sbucciate la patata, passatela allo schiacciapatate raccogliendo il purè in una terrina, unitevi la carota e i fagiolini tagliati a tocchetti, i piselli, la carne tritata, il prezzemolo tritato, un uovo, sale e pepe.

Fate rassodare l'uovo rimasto, poi sguusciatelo. Aiutandovi con un coltello ben affilato, praticate un'incisione all'interno della carne in modo da formare una tasca.

Introducetevi metà del ripieno, poi l'uovo sodo e completate con la farcia rimasta. Cucite l'apertura della carne con rete da cucina; quindi fate rosolare la tasca in una casseruola con 30 - 40 g. di burro e la cipolla tritata. Salate e pepate la carne, spruzzatela con un pò di vino che farete evaporare, poi unite un paio di mestoli di brodo. Coprite la casseruola e continuate la cottura a fuoco moderato per un'ora.