VITELLO AI PISTACCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 700g. di polpa di vitello in un solo pezzo,
- 200g. di prosciutto crudo,
- 40g. di grana grattugiato,
- 30g. di pistacchi sgusciati,
- 2 fette di pane carré,
- latte,
- noce moscata,
- 2 uova,
- burro,
- sale e pepe.

Tagliate due fette di vitello alte un dito e passate il resto della carne al mixer. Ammorbidite il pane carré in un pò di latte. Scottate i pistacchi in acqua bollente per poi sbucciarli. Tagliate le 2 fette di carne a listarelle; mettete la carne passata al mixer in una terrina, unitevi il grana, il pane carré strizzato e sbriciolato, i pistacchi, una grattata di noce moscata, il sale e il pepe e mescolate. Imburrate bene uno stampo da plum cake e foderatelo con una parte delle fette di prosciutto. Mettete sul fondo uno strato di composto, disponetevi sopra qualche listarella di carne e un paio di fettine di prosciutto. Completate la preparazione facendo altri strati fino ad esaurire gli ingredienti. Coprite lo stampo con un foglio di alluminio e poi ponetelo in forno caldo a 180° per circa un'ora.
A cottura ultimata, fate leggermente intiepidire lo sformato, poi capovolgetelo sul tagliere e affettatelo. Servitelo subito.