PANCETTA FARCITA

Ingredienti per 8 persone:

- un pezzo di pancetta di circa 2 Kg.,
- 300 gr. di salsiccia,
- 150 gr. di carne di bue macinata,
- 150 gr. di carne di vitello macinata (oppure carne di pollo o di tacchino),
- 50 gr di burro,
- una fetta di mortadella o di prosciutto cotto tagliata piuttosto alta
- 3 grossi wurstel,
- sei uova sode
- 2 uova crude
- una grossa manciata di prezzemolo
- una grossa manciata di parmigiano
- 3 spicchi di aglio,
- rametti di rosmarino,
- vino bianco secco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Usando un lungo coltello a lama sottile tagliate la pancetta in modo da formare una tasca (potete eventualmente farvela preparare dal macellaio), cercando di non fare buchi.
Preparate ora il ripieno: mescolate in una terrina la carne di bue, quella di vitello, la salsiccia, il prezzemolo tritato con uno spicchio di aglio, il parmigiano, sale, pepe e le 2 uova crude intere.
Stendete la metà del ripieno nell'interno della tasca appiattendolo, adagiatevi sopra la fetta di mortadella o di prosciutto, appoggiate su di essa, parallelamente, i wurstel, lasciando però un po' di spazio tra l'uno e l'altro.
Mettete in questo spazio le uova sode e coprite il tutto con il rimanente ripieno.
Cucite infine l'apertura della tasca con dei punti piuttosto fitti, perchè il ripieno non esca.
Legate la pancetta con uno spago e infilate sotto la corda il rosmarino e l'aglio; cospargete la carne con abbondante olio, con il burro a pezzetti, salate e pepate abbondantemente e mettete la pancetta in forno, già caldo, per circa 3 ore.
Durante la cottura, rigiratela e cospargetela con il vino e il sughetto formatosi.