

BUDINI DI CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- 150g. di fesa di vitello,
- un petto di pollo,
- 40g. di prosciutto cotto,
- 3 cucchiaini di grana grattugiato,
- 3 uova,
- latte,
- 3 fette di pane carré,
- 3 cucchiaini di besciamella pronta,
- 4 fegatini di pollo,
- 150g. di animelle,
- olio,
- burro,
- marsala,
- noce moscata,
- sale e pepe.

Tagliate la fesa di vitello e il petto di pollo a pezzetti e fateli rosolare con 10g. di burro e un cucchiaino di olio.

Salate, pepate, mescolate e spegnete il fuoco.

Tritate finemente le carni insieme con il prosciutto e mettete il trito in una ciotola.

Unite il pane prima ammorbidito nel latte, poi strizzato e sbriciolato, la besciamella, il grana, le uova, sale, pepe e una grattata di noce moscata.

Mescolate, versate il composto in stampi da porzione con il foro centrale, imburrati e fate cuocere a bagnomaria in forno caldo a 200° per 35 minuti.

Nel frattempo affettate le animelle e i fegatini e fateli rosolare con 30g. di burro e un cucchiaino di olio.

Regolate di sale, pepate, bagnate con mezzo bicchiere di marsala, coprite e fate sobbollire per 7-8 minuti.

Sformate i piccoli budini di carne su piatti individuali e suddividete nel foro centrale la salsa.