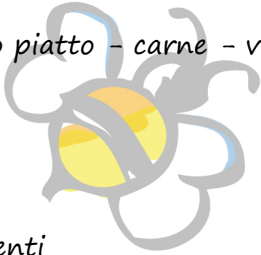


Punta di vitello al forno ripiena - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

secondo piatto - carne - verdura

(PdC)



ingredienti

1 kg. e 500 di fiocco di vitello (bisogna farsi fare dal macellaio un'incisione per formare una tasca)(si può usare anche carne di agnello)

100 gr. di pancetta

500 gr. di brodo vegetale

1 carota

1 cipolla

1 spicchio di aglio

1 rametto di rosmarino

1 bicchiere di vino bianco

3 uova

300 gr. di pane grattato

300 gr. di parmigiano grattato

olio, burro, sale e pepe

Fare un soffritto con la carota e la cipolla tritate finemente con la mandolina aggiungere una parte di brodo fare cuocere 20 minuti,

quindi aggiungere il pane grattato.

Raffreddare e aggiungere 3 uova e 300 gr. di parmigiano.

Inserire il ripieno nella tasca della carne(salare la tasca dentro) chiudere cucendo con ago e filo.

Mettere la carne in un tegame che possa andare anche in forno con olio aglio rosmarino rosolare ambo i lati

Quindi aggiungere il vino, quando è sfumato aggiungere un po' di brodo ricoprirlo con le fette di pancetta e infornare per 1 ora e mezza a 200° bagnando ogni tanto con il brodo.

Passata l'ora e mezza sfornare togliere la carne dal tegame e ridurre il sugo che molto probabilmente sarà liquido, passarlo al setaccio e servire con la carne tagliato a fette.

A parte:

Pulire i carciofi e lasciarli interi.(almeno 4)

Batterli a testa in giù per aprirli un po'.salare dentro e mettere se si vuole foglie di mentuccia..

In una pentola :olio, spicchio d'aglio e i carciofi a testa in giù, coperti con carta forno.

Cuocere circa un 'ora con il coperchio (se serve aggiungere poca acqua).