



Rifreddo - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Secondo piatto - carne - uova - salumi

Ingredienti per 6 persone
4 fettine di fesa di vitello (g 600)
2 fette di prosciutto cotto (in tutto g 300)
2 fette di mortadella (in tutto g 300)
100 gr.parmigiano grattugiato
3 uova
Sale, pepe, burro per lo stampo.

Preparazione:

Imburrare uno stampo da plum-cake di cm 22 x 12.
Battete le fette di vitello, cercando di dare loro una forma rettangolare.
Deponetene una sul fondo, insaporitela con pepe e una cucchiata di parmigiano, poi copritela con una fetta di prosciutto e con una di mortadella, tagliate in misura.
Fate un altro strato di carne, insaporita come la precedente, quindi coprire con prosciutto e mortadella.
Sbattere le uova con 30 g.di parmigiano e versatele sul composto.
Fate altri strati come i precedenti,terminando con la carne.
Pressate il tutto, quindi sigillare lo stampo con carta forno e mettetelo in un bagnomaria caldo che passerete in forno per 2 ore.
Scolate il liquido che si sarà formato raccogliendolo in una tazza.
Sformate il pasticcio su un piatto, posatevi sopra un'assicella e su questa un peso.
Lasciate raffreddare, quindi passate in frigorifero la preparazione e il suo liquido.
Servite il rifreddo sul piatto di portata, tagliato a fette e accompagnato con il liquido gelatinato.

Note: ne ho fatto la metà e ho usato uno stampo più piccolo.
Ho cotto in forno ventilato, preriscaldato a 180° (non c'era l'indicazione) e ce l'ho tenuto solo un'ora.E' perfetto



Dizionario della Cucina italiana.