Vitello ripieno al forno

Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 1h 20

Dosi per 4 persone

Apri lateralmente la punta di vitello formando una specie di tasca. In una casseruola fai rosolare il burro con l'aglio e il prezzemolo tritati; aggiungi poi il pangrattato e mescoal per pochi minuti; togli dal fuoco e metti da parte. In una ciotola versa la uova, il parmigiano grattato, il pangrattato preparato, sale e pepe, profuma con la noce moscata e amalgama bene il tutto. Scotta in acqua bollente per 5 il sedano, la carota e la cipolla, scolali , tagliali a pezzettini e aggiungili al ripieno. Riempi quindi la tasca con il composto preparato e ricucila con ago e filo da cucina.

Disponi la carne su una teglia da forno ben oliata e inforna a 190°-200° C per circa 70', bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura e con del brodo se necessario. Servi la punta appena tiepida tagliata a fette non troppo sottili.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il vitello:**
- 800 g di punta di vitello

- 20 g di burro
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di pangrattato
- 9 cucchiai di parmigiano
- 2 uova
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- noce moscata
- sale e pepe