

Vitello ripieno in umido



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 45

Dosi per 4 persone

In una terrina unisci il parmigiano, il pangrattato, le uova, 80 g di burro fuso, 1 spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati, il latte, una grattata di noce moscata e il pepe; mescola bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendi la fesa di vitello, spalmavi il composto e arrotola con cura legando con dello spago da cucina.

In un tegame sciogli il burro rimasto, un filo d'olio e fai soffriggere l'aglio rimasto e la cipolla tritati; aggiungi la salsa di pomodoro, 1 cucchiaio d'acqua, sale e pepe. Cuoci la carne a tegame coperto e a fiamma bassa per circa 45, unendo un po' d'acqua se si dovesse asciugare il fondo. Servi il vitello ben caldo, tagliato a fette e cosperso con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il vitello:**
- 600 g di fesa di vitello
- 100 g di burro

- 80 g di pangrattato
- 50 ml di latte
- 9 cucchiari di parmigiano
- 2 uova
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- prezzemolo
- noce moscata
- salsa di pomodoro
- olio EV
- sale e pepe