



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002013 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Apr 2018 alle ore 15:37

da ROBERTA MARTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Fianchetto di vitello con uova marinate e pappa di pomodoro

Un piatto che sembra un tronchetto di legno, invece vi sorprenderà con la sua consistenza morbida e leggera.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g fianchetto di vitello
n. 2 uova fresche
100 g bieta
100 g pancetta
50 g pecorino
100 g passata di pomodoro
sale q.b.
pepe q.b.
olio q.b.
brodo q.b.
parmigiano reggiano q.b.

Preparazione

Aprire accuratamente la tasca, scottare la bieta in padella, sbattere le uova e aggiungervi il pecorino e il pepe. Strapazzare le uova e farcire la tasca e rosolarla in una teglia con olio evo. Cuocere in umido, aggiungendo brodo, mirepoix di verdure, passata di pomodoro. Cuocere per circa 50 minuti, frullare la salsa e filtrare. Servire il fianchetto con passata di pomodoro e parmigiano grattugiato.

Vino consigliato

Mojo 57