



**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