

FOCACCIA DI VITELLO

Ingredienti

- sale
- un limone
- mezza cipolla
- burro (20g)
- prezzemolo
- pangrattato (30g)
- un uovo
- panna liquida (250ml)
- pancetta fresca (50g)
- noce moscata
- pepe nero
- macinato di vitello (600g)

Come si prepara

Scaldare il forno a 170 gradi.

Mettere in una ciotola la carne di vitello magra, macinata, la pancetta magra tritata, il pangrattato, un cucchiaio di cipolla tritata fine, un cucchiaio di succo di limone, un uovo sbattuto, la panna liquida e il prezzemolo tritato.

Condire con sale, pepe e noce moscata.

Impastare bene il composto e versarlo in uno stampo rettangolare unto, cospargendo la superficie della carne con il burro fuso.

Cuocere nel forno caldo per 90 minuti.

Togliere dal fuoco e lasciare riposare per 5 minuti.

Rovesciare su un vassoio e servire immediatamente.

Difficoltà: 3

Tempo: 100



Tags

carne, Focaccia di vitello, carni al forno

