

## PANCETTA RIPIENA

### Ingredienti

- aglio
- sale
- prezzemolo
- un uovo
- noci (30g)
- una salsiccia fresca
- noce moscata
- salvia (3 foglie)
- pepe nero
- mortadella (50g)
- amaretti (30g)
- grana (25g)
- pancetta di vitello (500g)
- girello di manzo (150g)

### Come si prepara

Aprite la pancetta in modo da formare un grande triangolo, lavatela e asciugatela per bene.

Passate nel tritacarne il girello di manzo, la mortadella e la salsiccia, riducete gli amaretti in briciole e tritate finemente le noci, la salvia, il prezzemolo e lo spicchio d'aglio.

Ponete il tutto in una terrina, amalgamate con le uova, il grana, la noce moscata e insaporite con sale e pepe.

Sul tagliere battete la pancetta con il batticarne e disponetevi il ripieno preparato, lasciando un bordo di un paio di centimetri.

Arrotolate la pancetta su se stessa e, dopo averla legata con del filo da cucina, avvolgetela in un tovagliolo che cucirete.

Immergete il rotolo di pancetta in acqua bollente leggermente salata e lasciate bollire almeno per un'ora.

Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare nel suo brodo, quindi, una volta sgocciolata, togliete il tovagliolo, lo spago, e servite in tavola a fette piuttosto spesse.



**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 80

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	174 kcal 729 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

piatti agrodolci, carne, rotolo, carne farcita, Pancetta ripiena

