

## PETTO DI VITELLO RIPIENO

### Ingredienti

- sale
- 3 uova
- burro (20gr)
- prezzemolo (3gr)
- 5 cipolle
- 400 salsiccia fresca
- noce moscata
- vino bianco secco (150ml)
- pane raffermo
- pepe
- petto di vitello

### Come si prepara

Sbucciare e tritare 3 cipolle e metterne da parte un terzo.

Sciogliere 10 gr di burro e far appassire le cipolle, aggiungendo il prezzemolo.

Ammollare i panini raffermi, strizzarli e sbriciolarli.

Mescolare i panini e le salsicce sbriciolate con le cipolle rosolate, le uova, sale, pepe e noce moscata.

Salare il petto di vitello, chiuderlo con filo da cucina lasciando un'apertura per riempirlo con il ripieno preparato.

In un tegame da forno con il coperchio, mettere la cipolla tritata avanzata, appoggiarvi sopra il vitello, aggiungere poco olio, coprire con il coperchio e far cuocere in forno a 180 gradi per circa 3 ore.

A metà cottura girare la carne e, se troppo asciutta, aggiungere un po' di vino.

Nel frattempo tritare le ultime due cipolle e rosolarle con il restante burro.

Quando la carne è cotta, aggiungere alle cipolle il sugo della carne, aggiungere il vino e, se necessario un po' di brodo di carne, sale e pepe e far evaporare fino alla metà.

Passare al setaccio questa salsa e usarla per condire il petto di vitella tagliato a fette.

**Difficoltà: 3**

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	143 kcal 599 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

bambini, new, feste, carne, occasioni, mediterraneo, nutriente

