

POLPETTONE ALLE ERBETTE FINI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- rosmarino
- vino bianco (250ml)
- burro (50gr)
- timo
- 2 foglie di salvia
- ginepro
- pepe nero
- pancetta arrotolata (200gr)
- punta di vitello (500gr)

Come si prepara

Prendere la punta di vitello e batterla fino ad ottenere una grossa fetta piatta.

Appoggiarvi sopra le fette di pancetta e un trito ottenuto con due rametti di rosmarino, un rametto di timo, due foglie di salvia, due bacche di ginepro e due spicchi d'aglio.

Salare e pepare abbondantemente e arrotolare la carne come se fosse un grosso salame.

Legarla e porla a cuocere arrosto in una casseruola con burro e olio.

Fare rosolare bene da tutti i lati e spruzzarla con due bicchieri di vino bianco secco.

Continuare la cottura a fuoco basso per circa 1 ora, quindi servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Tags

spezie, carne, polpettone, erbette

