

SECONDI DI CARNE

Manzo saint jean

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

COTTURA

45 min

■ Ingredienti per 6 persone

Pangrattato	3 cucchiari
Senape	1 cucchiaino
Prosciutto cotto	6 fette
Olio d'oliva	1 cucchiaino
Vino rosso	4 cucchiari
Cipolla	1
Formaggio all'aglio	250 g
Dragoncello	1 cucchiaino
Pezzo di girello di manzo da 750 g	2
Uovo	1
Pepe	
Prosciutto cotto	1 fetta
Olive farcite	4
Pomodori	2
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Funghi	18 cappelle
Prezzemolo	
Sale	
Cipolla	1

■ Preparazione

- 1 Preparete il ripieno: pelate e tritate la cipolla. Rompete un uovo in una ciotola e sbattetelo. Aggiungete il formaggio, la cipolla, il dragoncello, il pangrattato, sale e pepe.
- 2 Amalgamate con la forchetta. Pepate la carne. Spennellate di senape un lato di ciascun pezzo di carne. Disponete la metà delle fette di pancetta su uno dei due pezzi.
- 3 Ricoprite con il ripieno. Aggiungete il resto della pancetta. Appoggiate il secondo pezzo di manzo. Legate nel senso della lunghezza, a intervalli di 2,5 cm, poi legate nel senso

della larghezza.

- 4 Fate scaldare il forno a 200 gradi. Fate scaldare l'olio in una padella. Fate rosolare la carne da entrambe le parti a fuoco vivo per quattro o cinque minuti.
- 5 Appoggiate sul piano di lavoro un foglio di alluminio che sia molto più grande del pezzo di manzo farcito. Scolate il pezzo di carne conservandone il succo di cottura.
- 6 Appoggiatelo al centro del foglio di alluminio, alzando i bordi di quest'ultimo per formare una specie di recipiente. Versate il vino rosso nella pentola.
- 7 Fate bollire da due a tre minuti grattando il fondo del recipiente per staccarne il sugo della carne. Versate il sugo sul pezzo di carne. Pelate e tritate la cipolla, cospargetene il manzo.
- 8 Chiudete la carne nel foglio di alluminio. Passate nel forno e lasciate cuocere per circa un'ora. Aprite il foglio di alluminio e lasciate cuocere ancora quindici minuti.
- 9 Quando la carne è cotta, scolatela e lasciatela riposare due o tre minuti, appoggiatela su un piatto di portata, togliete il filo e bagnatela con il sugo di cottura.
- 10 Tenete al caldo. Preparate la guarnitura: fate scaldare l'olio a fuoco medio nella pentola. Asciugate le teste dei funghi e fatele rosolare tre minuti nell'olio bollente.
- 11 Scottate i pomodori, pelateli e tagliateli a piccoli dadi. Tagliate le olive a fettine sottili. Tagliate il prosciutto a listarelle, disponetele in diagonale sulla carne.
- 12 Decorate con le fettine di olive, mettete ai lati i funghi saltati, riempiteli con i cubetti di pomodori. Decorate con le foglie di prezzemolo e servite. Vino consigliato: Barbera.