

SECONDI DI CARNE

Roladine

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 6 persone

Coscia di vitello	6 fette
-------------------	---------

PER IL RIPIENO

Prezzemolo	1 manciata
------------	------------

Peperone giallo	1
-----------------	---

Aglione	2 spicchi
---------	-----------

Peperoncino	1
-------------	---

Carote	2
--------	---

Sedano	2 gambi
--------	---------

Cipolla	1
---------	---

PER IL SOFFRITTO

Cipolla	1
---------	---

Carota	1
--------	---

Sedano	1 gambo
--------	---------

Vino bianco	1 bicchiere
-------------	-------------

Brodo	1 bicchiere
-------	-------------

Olio d'oliva extra-vergine	
----------------------------	--

Sale	
------	--

■ Preparazione

- 1 Si prendono le verdure del ripieno (prezzemolo, peperone giallo, aglio, peperoncino, carote, sedano, cipolla) e si tritano con la mezzaluna.
- 2 D'inverno si può usare il peperone sott'aceto che i contadini mettono nei mastelli di legno a novembre e conservano fino a primavera.
- 3 Stendete bene le fette di carne e battetele se non l'ha già fatto il macellaio: ricopritele col trito di verdure e salatele leggermente. Avvolgetele a mo' di salamino e legatele col filo da cucina.

- 4 Nella padella mettete un trito grossolano di cipolla, carota e sedano, un po' d'olio d'oliva e un pizzico di sale: scaldate e disponete le roladine per la cottura.
- 5 Continuate a fuoco dolce fino a leggera doratura della carne bagnando con vino bianco e brodo alternativamente e rivoltando spesso le roladine. Si servono calde ricoperte col loro sugo di cottura. Vino consigliato: Roero.