

SECONDI DI CARNE

Saccoccia di vitello ripiena

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

2 h

Ingredienti per 6 persone

Saccoccia di vitello pronta per l'uso	1
Polpa di maiale tritata	500 g
Salame cotto tritato	500 g
Uova sode intere	2
Prezzemolo	1 manciata
Erba San Pietro	1 manciata
Menta	poca
Timo	poco
Maggiorana	poca
Aglione	3 spicchi
Formaggio parmigiano grattugiato	1 manciata
Sale	

Preparazione

- 1 Fatevi preparare la tasca dal macellaio: si tratta di una parte del vitello particolare, a forma triangolare e piatta. Il macellaio provvede a praticare un taglio all'interno per ricavare la saccoccia vera e propria.
- 2 Preparate il ripieno: tritate il prezzemolo, l'erba di S. Pietro, la menta, la maggiorana e il timo; unitelo alla polpa di maiale tritata e al salame cotto pure tritato; aggiungete il parmigiano grattugiato e il sale; amalgamate bene tutti gli ingredienti.
- 3 Introducete il ripieno nella saccoccia, poi gli spicchi d'aglio e le uova sode che distribuirete con criterio. Cucite l'imboccatura della tasca coi filo da cucina e avvolgete il pezzo di carne in un telo bianco.
- 4 Legate pure il telo che in caso di rottura della tasca non lascerà fuoriuscire il ripieno e ponete il tutto in acqua calda e salata; lasciate bollire per circa due ore a fuoco moderato.

5

Servite la saccoccia fredda, a fette, guarnita di un'insalatina di cipollotti e ravanelli. Vino consigliato: Dolcetto d'Alba.