

SECONDI DI CARNE

Budini di carne

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fesa di vitello	150 g
Petto di pollo	1
Prosciutto cotto	40 g
Formaggio grana grattugiato	3 cucchiai
Uova	3
Latte	
Pancarré	3 fette
Besciamella pronta	3 cucchiai
Fegatini di pollo	4
Animelle	150 g
Olio d'oliva	2 cucchiai
Burro	
Vino marsala	1/2 bicchiere
Noce moscata	1 grattata
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tagliate la fesa di vitello e il petto di pollo a pezzetti e fateli rosolare con 10 G di burro e un cucchiaio di olio. Salate, pepate, mescolate e spegnete il fuoco.
- 2 Tritate finemente le carni insieme con il prosciutto e mettete il trito in una ciotola.
- 3 Unite il pane prima ammorbidito nel latte, poi strizzato e sbriciolato, la besciamella, il grana, le uova, sale, pepe e una grattata di noce moscata.
- 4 Mescolate, versate il composto in stampi da porzione con il foro centrale, imburrati e fate cuocere a bagnomaria in forno caldo a 200 gradi per 35 minuti.

- 5 Nel frattempo affettate le animelle e i fegatini e fateli rosolare con 30 G di burro e 1 cucchiaio di olio. Regolate di sale, pepate, bagnate con mezzo bicchiere di marsala, coprite e fate sobbollire per 8 minuti.
- 6 Sfornate i piccoli budini di carne su piatti individuali e suddividete nel foro centrale la salsa.