

A TAVOLA CON
gastronomia e territorio

Fianchetto di vitello ripieno
“panzetta chiena”



difficoltà



cottura 90 min.

preparazione 30 min.

dosi per 6 persone

Ingredienti

- › fianchetto di vitello 800 gr
- › uova 3
- › formaggio pecorino grattugiato 30 gr
- › formaggio parmigiano grattugiato 50 gr
- › salsiccia secca 50 gr
- › pane sbriciolato 50 gr
- › aglio mezzo spicchio
- › prezzemolo q..b.
- › cipolla 1
- › carota 1
- › gambo di sedano 1
- › sale e pepe q.b.
- › olio extra vergine d'oliva 4 cucchiari
- › vino 1 bicchiere di Falanghina del Sannio DOP de La Guardiense



Preparazione

Chiedete al vostro macellaio di preparare il fianchetto che deve essere inciso con un coltello a lama lunga nella parte alta in modo da formare una tasca.

Preparate il ripieno: in una zuppiera sbattete le uova, unite i formaggi grattugiati, il pane sbriciolato, la salsiccia a pezzettini, l'aglio e il prezzemolo tritati finemente, il sale e il pepe. Il ripieno deve essere né troppo molle né troppo duro, versatelo nella tasca con l'aiuto di un cucchiaino e cucite superiormente la carne con ago e spago da cucina, per far sì che durante la cottura tutto il ripieno non fuoriesca dalla tasca di vitello.

In una casseruola fate soffriggere l'olio con l'aglio, la carota, la cipolla e il gambo di sedano tritati finemente, poi adagiatevi il fianchetto, sfumate con un bicchiere di Falanghina del Sannio DOP de "La Guardiense" e lasciatelo rosolare da ambo i lati. Aggiustate di sale e versateci due bicchieri d'acqua.

Lasciate cuocere per un'ora e mezza dal momento del bollore.

Quando sarà cotto, lasciatelo raffreddare prima di tagliarlo a fette.

Prima di servirlo, riscaldate la carne e conditela con il suo sughetto di cottura.



Abbinamento

Piediroso Sannio Dop - Guardia Sanframondi
Linea Janare de la Guardiense

Per le grandi occasioni:

Cantone Piediroso Sannio Dop - Guardia Sanframondi
Linea Janare Crù de la Guardiense