

## Punta di vitello farcita

Categoria: Carne  
Data: 14.11.2012

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

|        |  |
|--------|--|
| 1.3 kg | Tasca di punta di vitello              |
|        | <b>Ripieno</b>                         |
| 20 g   | Burro                                  |
| 90 g   | Cipolle                                |
| 200 g  | Pane inglese                           |
| 1 dl   | Latte                                  |
| 300 g  | Spalla di vitello senz'ossa            |
| 100 g  | Pancetta                               |
| 60 g   | Uova intere pastorizzate               |
| 20 g   | Prezzemolo a foglie lisce              |
| 1 x    | Condire (sale, pepe)                   |
| 1 x    | Spezie diverse                         |
|        | <b>Cottura e ultimazione</b>           |
| 15 g   | Sale aromatizzato per carni            |
| 1 dl   | Olio di girasole ad alto valore oleico |
| 200 g  | <i>Mirepoix</i>                        |
| 1 pc   | Ramo di rosmarin o                     |
| 1 pc   | Ramo di timo, fresco                   |
| 10 g   | Salvia fresca                          |
| 1 dl   | Vino bianco da cucina                  |
| 1.5 l  | Fondo bruno chiaro                     |
| 10 g   | Amido di mais / Maizena                |
| 20 g   | Burro                                  |

#### Mise en place

- Pelare e tritare finemente la cipolla
- Immergere il pane nel latte
- Passare la spalla di vitello e la pancetta al tritacarne con la griglia fine
- Lavare e tritare finemente il prezzemolo

#### Preparazione

- Far sudare la cipolla nel burro
- Aggiungere il pane sgocciolato
- Far seccare il tutto sul fuoco e poi lasciar raffreddare
- Mischiare il composto alla carne tritata, l'uovo, il prezzemolo e il condimento
- Farcire la punta e chiudere con ago e spago l'estremità
- Scaldare l'olio in una brasiera
- Condire la punta e colorarla leggermente da tutte le parti
- Togliere la carne, togliere l'olio rimasto nella brasiera, aggiungere la mirepoix, la farina e far rinvenire per qualche istante
- Rimettere la punta e deglassare con il vino bianco
- Bagnare con un pò di fondo bruno e lasciar ridurre fino ad ottenere un sciroppo denso
- Bagnare con il resto del fondo bruno fino a 1/4 dell'altezza della carne
- Aggiungere le spezie, coprire e brasare in forno bagnando di tanto in tanto la carne con il fondo di cottura
- A fine cottura, scoprire la carne e glassare con il fondo di cottura

- Togliere la carne e mantenerla al caldo
- Portare ad ebollizione il fondo, aggiungere il fondo bruno rimasto e legare leggermente con la maizena
- Passare la salsa e aggiustare di gusto

**RESTO**   
Ristoranti scolastici