
Rolata d'agnello alla piemontese

Posted by Elizabeth - 2009/04/05 18:06

ROLATA D'AGNELLO ALLA PIEMONTESE

1 larga fetta d'agnello da 800 g ricavata dalla coscia
4 uova
150g polpa di vitello a pezzetti
100g di salsiccia a nastro
30g grana grattugiato
1 spicchio d'aglio
2 fette di pancarrè
poco latte
1 ciuffo prezzemolo
4 cucchiaini d'olio
mezzo bicchiere di vino bianco secco
20g burro
sale e pepe

Rassodate 3 uova per soli 5 minuti.

Fate ammorbidire il pancarrè spezzettato nel latte.

Mettete la polpa di vitello nel tritacarne (o nel mixer) con la salsiccia spellata e il pane strizzato.

Tritate tutto finemente e unite l'ultimo uovo crudo, il grana, l'aglio e il prezzemolo tritati, sale e pepe.

Salate e pepate la fetta d'agnello e stendetevi sopra il ripieno preparato, lasciando 1 cm libero tutto intorno.

Poi allineate le uova sode intere, sgusciate, lungo uno dei lati lunghi e arrotolate la carne chiudendo all'interno il ripieno.

Cucite le estremità con refe da cucina e legate il rotolo con altro refe.

Mettete l'olio in una casseruola, adagiatevi la carne, spargetevi sopra il burro a fiocchetti e infornate a 220°.

Fate colorire il rotolo e sprezzatelo con il vino che farete sfumare.

Cuocete per circa 1 ora e 20, bagnando di tanto in tanto la roлата con il fondo di cottura e con altro vino bianco.

A fine cottura, lasciate riposare la roлата per 10 minuti, prima di affettarla.

Se volete un piatto più leggero, sostituite la salsiccia del ripieno con prosciutto cotto ed eliminate le uova sode. Il piatto risulterà meno scenografico al taglio, ma sarà ugualmente buono.

=====