

Pancetta Farcita

Usando un lungo coltello a lama sottile tagliate la pancetta in modo da formare una tasca (potete eventualmente farvela preparare dal macellaio), cercando di non fare buchi. Preparate ora il ripieno: mescolate in una terrina la carne di bue, quella di vitello, la salsiccia, il prezzemolo tritato con uno spicchio di aglio, il parmigiano, sale, pepe e le due uova crude intere. Stendete la metà del ripieno nell'interno della tasca appiattendolo, adagiatevi sopra la fetta di mortadella o di prosciutto, appoggiate su di essa, parallelamente, i wurstel, lasciando per? un po' di spazio tra l'uno e l'altro. Mettete in questo spazio le uova sode e coprite il tutto con il rimanente ripieno. Cucite infine l'apertura della tasca con dei punti piuttosto fitti, per? il ripieno non esca. Legate la pancetta con uno spago e infilate sotto la corda il rosmarino e l'aglio; cospargete la carne con abbondante olio, con il burro a pezzetti, salate e pepate abbondantemente e mettete la pancetta in forno, gi? caldo, per circa tre ore. Durante la cottura, rigiratela e cospargetela con il vino e il sughetto formatosi.

Ingredienti

1 Pezzo Di Pancetta Da 2000 G
300 G Salsiccia
150 G Carne Di Bue Macinata
150 G Carne Di Vitello Macinata
50 G Burro
1 Fetta Mortadella (o Prosciutto Cotto)
3 Wurstel Di Maiale Grandi
6 Uova Sode
2 Uova Crude
1 Mancinata Prezzemolo
1 Mancinata Formaggio Parmigiano Grattugiato
3 Spicchi Aglio
Alcuni Rametti Rosmarino
Vino Bianco Secco
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 200 minuti.