Cielęcina faszerowana po genueńsku

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1520 razy.

Kuchnia włoska
500 g cielęcego mostka - należy zrobić w nim kieszeń
100 g mielonego mięsa cielęcego
100 g móżdżku
60 g bułki francuskiej
60 g grasicy cielęcej, sparzonej i pokrojonej w kostkę
50 g zielonego groszku
20 g tartego parmezanu
2 całe jajka
1 cebula
2 marchewki
1 łyżka orzeszków pinii
1 łyżka orzeszków pistacjowych
1 łyżka majeranku
1 posiekany ząbek czosnku
szczypta gałki muszkatołowej
3 łyżki oliwy z oliwek
2 ziarnka czarnego pieprzu
sól
świeżo zmielony czarny pieprz

Wszystkie rodzaje mięsa wyłożyć na patelnię i w małej ilości oliwy smażyć przez 15 minut. Następnie do glinianego naczynia włożyć zmieloną cielęcinę, grasicę, móżdżek, bułkę, groszek, marchew pokrojoną w małe słupki, parmezan, orzeszki pinii, orzeszki pistacjowe, majeranek, całe jaja, czosnek, gałkę muszkatołową oraz sól i pieprz. Wszystkie składniki wymieszać , aby powstała jednolita masa. Mostek cielęcy, w którym została zrobiona kieszeń, do 3/4 objętości napełnić farszem - nie należy wkładać więcej, ponieważ farsz w trakcie gotowania będzie pęczniał, a mięso się skurczy. Kieszeń zaszyć lnianą nicią. Tak przygotowane mięso umieścić w rondlu, zalać letnią wodą, po czym dołożyć jeszcze cebulę, drugą marchew oraz ziarnka pieprzu. Całość gotować na umiarkowanym ogniu przez 1 godzinę 45 minut. Tradycyjnie potrawę tę podaje się na zimno.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD