
Cielęcina faszerowana po genueńsku

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1306 razy.

Kuchnia włoska

500 g cielęcego mostka - należy zrobić w nim kieszeń

100 g mielonego mięsa cielęcego

100 g mózdzku

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 muskatołowej

3 łyżki oliwy z oliwek

2 ziarenka 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, mózdzek, bułkę, groszek, marchew pokrojoną w małe słupki, parmezan, orzeszki pinii, orzeszki pistacjowe, majeranek, całe jaja, czosnek, gałkę muskatołową 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 ziarenka pieprzu. Całość gotować na umiarkowanym ogniu przez 1 godzinę 45 minut. Tradycyjnie potrawę tę podaje się na zimno.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD