

---

# Sałata nadziewana w rosole

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1170 razy.

Kuchnia włoska

4 główki rzymskiej sałaty

160 g mięsa cielęcego

100 g grasicy cielęcej sparzonej i oczyszczonej

50 g kiełbasy

50 g masła

20 g tartej bułki

1 cebula

1 łodyga selera naciowego

1 marchew

30 g natki pietruszki

2 jajka

1 łyżka mąki pszennej

40 g tartego owczego sera pecorino

1/2 łyżki wazowej miż snego sosu

1/2 łyżki wazowej rosołu wołowego

1 łyżka świeżego lub 1 łyżeczka suszonego majeranku

sól

Z umytych dokładnie główek sałaty wyciąć środki - serca, dokładnie wysuszyć i odłożyć na później. Sałatę sparzyć, odcedzić i osuszyć. Cebulę, seler, marchew i natkę pietruszki drobno posiekać. W rondlu rozpuścić masło, połączyć z warzywami i lekko poddusić. Mięso, grasicę i kiełbasę pokroić na małe kawałki, dołożyć do warzyw, wszystkie składniki wymieszać i przyrumienić, a następnie do rondla dodać odłożone wcześniej serca sałat. Na patelni zrobić z masła jasną zasmażkę, wlać ją do rondla, podlać mięsnym sosem i gotować 20 minut. Po upływie tego czasu mięso i warzywa odcedzić i rozdrobnić tłuczkiem w móżdżku lub zmiksować, dokładając stopniowo tartą bułkę, rozbite widelcem jajka, owczy ser, majeranek i sól. Przygotowany w ten sposób farsz zebrać do jednego naczynia i wymieszać. Duże liście sałaty napełnić nadzieniem, związując końce lnianą nitką. Sałatę faszerowaną ułożyć w rynience, po czym zalać gorącym rosołem i włożyć na 15 minut do rozgrzanego do temperatury 180oC piekarnika. Każdą porcję nałożyć oddzielnie na talerz i polać sosem własnym. Osobno podać grzanki i ser parmezan.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD