Sałata nadziewana w rosole

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1114 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 póź niej. 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 moż dzierzu 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD