

Tasca di Vitellone ripiena di funghi



Ingredienti per 6 persone:

1 tasca di vitellone di circa 1 kg,
100 g di polpa trita di vitellone e
50 g di loanghina di ns produzione,
30 g di funghi porcini secchi,
50 g di parmigiano reggiano grattugiato,
un albume,
timo fresco,
due fette di pane integrale in cassetta,
due scalogni,
uno spicchio d'aglio,
vino bianco secco,
brodo di carne,
olio extra vergine di oliva,
sale e pepe macinato fresco.

Procedimento:

Sciacquare i funghi secchi e metterli in una tazza con acqua fresca a coprirli. Passata una ventina di minuti, cuocerli in un padellino in un velo d'olio extravergine con uno spicchio d'aglio in camicia, bagnandoli con l'acqua dove sono stati ammollati.

Preparare il ripieno mescolando la carne tritata, la loanghina spellata, l'albume, il parmigiano, uno scalogno ed il pane precedentemente tritati insieme, le foglioline di timo, sale e pepe macinato al momento. Aggiungere i funghi cotti tagliuzzati. Con un coltello molto affilato incidere profondamente la tasca dall'imboccatura, salare e pepare l'interno ed inserirvi il ripieno. Nel caso avanzasse del ripieno, formate delle polpettine e cuocerle nella stessa casseruola. Disporre la tasca in una casseruola di ghisa leggermente unta, dopo averne cucito i lembi, insieme all'altro scalogno affettato sottile, e far sigillare sul gas. Bagnare con vino bianco e far sfumare, poi salare l'esterno e bagnare con un mestolo di brodo, rigirando la tasca di tanto in tanto. Cuocere per circa un'oretta, irrorando frequentemente col fondo di cottura finché sia ben cotta. Estrarre la carne e tenerla in caldo in una ciotola calda coperta da un piatto, deglassare con un po' di brodo o vino bianco e aggiungere una noce di burro impastata con un cucchiaino di farina o Maizena. Con il frullatore ad immersione amalgamare l'impasto e cuocere qualche minuto, poi servire nappando le fettine.