

Ripieno con puré



Ingredienti per 8 persone

240g di vitellone
80g di maiale
80g di lardo
2 scalogni tritati
80g di prosciutto
2 cucchiaini di timo tritato
200g di pane ammollato nel latte
40g di parmigiano
2 uova
40g di pinoli
40g di pistacchi
2 mele verdi
Sale e pepe

PER IL PURE':

600g di patate farinose
80g di burro
200ml di panna fresca
Noce moscata, sale



Preparazione:

Tagliate a cubetti il lardo, il prosciutto e le mele. Mescolate con forza. Formate un rotolo del diametro di 8cm e ponetelo in un foglio di carta da forno appena bagnato con vino bianco o brodo. Arrotolate e legate alle estremità. Infornate su una teglia unta di burro a 200 gradi per 25 minuti, bagnando con brodo durante la cottura. Intanto fate il puré con le patate condendolo con burro, sale, pepe, noce moscata e panna bollente. Distribuite il ripieno fette sul puré e (se potete, dato il prezzo) completate con tartufo.