

### 84-Tasca ripiena

Autore: Cucina francese

**Ingredienti:** Per 20 persone. Con un petto o spalla da 1-1,2 kg è per 12 persone ed occorrono i 2/3 delle dosi sotto indicate).

450g di collo di maiale ( o arista ), 350g di pancetta di maiale ( ottimo anche con pancetta tesa stagionata), 100g di mollica di pane bagnata nel latte, 50g di prezzemolo tritato, 3 uova, 200g di uvetta di Smirne, 2 kg di petto di vitello, in un solo pezzo e disossato, 200g di cipolle, 1 spicchio di aglio, 100g di strutto, 2 bicchieri di vino bianco, 2 bicchieri di brodo, 1 mazzetto guarnito ( timo, alloro, prezzemolo ), sale, pepe, una punta di noce moscata

Tritate (va bene anche con il robot) il collo e la pancetta di maiale con il prezzemolo e la mollica di pane bagnata nel latte e spremuta. Aggiungete al composto le uova e l'uvetta, tenuta prima a bagno per 2 ore in acqua tiepida. Salate, pepate, aggiungete la punta di noce moscata. Tagliate il petto di vitello per ottenere una Grande tasca. Introducete il ripieno e cucite le estremità. In un piatto da forno, disponete il pezzo e fatelo dorare, con una cucchiata di strutto, a forno medio, per 45'. Salate.

In una casseruola, mettete dello strutto, fate rinvenire le cipolle pelate e affettate, lo spicchio di aglio schiacciato. Quando questi ingredienti avranno preso colore, disporre sopra di essi il pezzo di carne. Versare il vino e il brodo. Aggiungete il mazzetto guarnito. Coprite se necessario con stagnola e cuocete, sempre a calore medio, per 1 ora e 15'. Togliete dal forno e aspettate 5' prima di scucire la tasca. Contorno: lenticchie verdi.

La cosa migliore è cucinare la tasca il giorno prima perchè si insaporisca e si può benissimo mangiare fredda (non di frigorifero ....). Frullate il fondo di cottura (cipolle) aggiungete un po' di brodo e condite le fette di carne.