



Tasca di vitello ripiena - [Visualizza sul sito di Erica](#)

Secondi piatti - vitello - petto di pollo

Ingredienti per 4 persone:

- 2 tasche di vitello da 300-350 g l'una;
- 200 g di petto di pollo;
- una salsiccia (150 g circa)
- 2 patate piccole;
- 1 uovo;
- prezzemolo;
- latte o pangrattato (l'uno o l'altro, da aggiungere a seconda della consistenza del ripieno);
- sale, pepe.

Lessate il petto di pollo e le patate. Passate le patate al passaverdura (o con lo schiacciapatate) e macinate il pollo col robot da cucina.

Mescolate insieme pollo e patate, aggiungete la salsiccia sbriciolata (cruda), l'uovo, il prezzemolo e aggiustate di sale e pepe. Il ripieno deve essere un pochino consistente: se fosse troppo duro aggiungete un goccino di latte, se fosse molle un poco di pangrattato.

Farcite le tasche con questo composto, chiudetele con un paio di stuzzicadenti e cuocete arrosto (anche in casseruola: mia mamma ha fatto così) con olio extravergine d'oliva, un rametto di rosmarino, uno spicchio d'aglio, sale e pepe, 1/2 bicchiere di vino bianco subito per sfumare il tutto e poi acqua, di tanto in tanto, perché non si attacchi tutto. Ci vorrà all'incirca un'oretta.

E questo è il risultato:

