



*Lombetto di Vitella in Manto di Verza
con mattonella di patate e pomodoro ai pistacchi*

Ingredienti per 6 persone:

2kg. Di carrè di vitella
6 foglie di cavolo verza
200gr. di retina di maiale
6 patate medie
6 pomodori rossi a grappolo medi
1dl. Di crema di latte
2 cucchiaini di pane grattugiato
30gr. di pistacchi puliti
olio d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.
noce moscata q.b.
parmigiano grattugiato q.b.



Preparazione:

Pulire e sgrassare la carne prescelta; legarla in modo da avere dei rotoli di carne abbastanza uniformi. Rosolarli in una casseruola, spolverando di sale e pepe, uniformemente da tutti i lati per alcuni minuti. Nel frattempo bianchire le foglie di verza in acqua leggermente salata, ed ammollare la rete di maiale in acqua tiepida. Alla carne dovrà essere tolto lo spago e con una scatola spalmare un poco di senape; avvolgere con le foglie di verza e tutto intorno nuovamente avvolgere con la rete di maiale. Legare il tutto in modo che rimanga il pezzo compatto e infornare per circa 50 minuti in una teglia con un poco di olio di oliva; nel proseguo della cottura spruzzare del vino bianco.

Guarnire il piatto con una mattonella di patate così ottenute: sbucciare le patate e tagliare le fette finissime, come le chips e metterle a mollo per una mezz'ora nella crema di latte grattugiando della noce moscata. Dopo di che stenderle uniformemente in una teglia sovrapposte, cospargendo per ogni strato del parmigiano grattugiato. Cuocere in forno sino ad ottenere una massa compatta, leggermente gratinata.

Per i pomodori, tagliati a metà tolti i semi superflui e salati, cospargerli abbondantemente con un impasto di pistacchi, pangrattato, sale e pepe. Cuocerli in teglia al forno, e farli gratinare mediamente.