

Falsomagro messinese

Falsomagro messinese con Nero d'Avola Doc Sicilia



Stendere una fetta di carne bovina da gr. 600, con il batticarne renderla sottile; adagiare gr. 100 di tritato (che nel frattempo è stato leggermente soffritto con un po' di olio e sfumato con il vino) per quasi tutta la superficie della carne, avendo cura di lasciare circa due centimetri di spazio per tutto il perimetro della fetta.

A seguire stendere gr. 100 di prosciutto a fette ed infine disporre 3 uova sode sgusciate al centro della fetta per la lunghezza. A questo punto spolverare il tutto con il pecorino ed arrotolare la fetta avendo cura di chiudere le estremità con i lembi della fetta stessa.

A questo punto passare il filo di cotone attorno al falso magro in modo da fissare l'avvolgimento in modo che tenga per la cottura. Nel frattempo preparare il sugo avendo cura di soffriggere la cipolla tritata finemente assieme alla carota tagliata a dadini e unire la costa di sedano anch'essa tagliata a dadini spolverare un pizzico di pepe, aggiungere il falso magro e farlo rosolare ed infine unire gr. 500 di passata di pomodoro e salare.

Far cuocere a fuoco basso coprendo la pentola per circa un'ora avendo cura di girare di tanto in tanto il falso magro per ottenere una cottura uniforme. A cottura ultimata togliere il falso magro dal sugo farlo raffreddare un po' e poi dopo averlo privato della legatura tagliarlo a fette spesse; servirlo con il sugo di cottura ancora tiepido.

C. Da Balata di Inici, 17
91014 Castellammare del Golfo (Tp)
cell. 333.14.02.191 - 331.71.83.967
www.magaddinovini.com
info@vinimagaddino.com

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Grillo Doc Sicilia 2022		11€	si	Lo trovi da...	
Zibibbo Igp Terre siciliane 2022		12€	si	Lo trovi da...	
Nero d'Avola Doc Sicilia 2020		12€	si	Lo trovi da...	