



Carré con ripieno di bietole e salsiccia

22 Febbraio 2020



6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
60 MINCALORIE
590K

NOTE

INGREDIENTI

700 g di Carré di maiale disossato

800 g di Bietole

200 g di Salsicce

1 spicchio di Aglio

1 Cipolla dorata

20 cl di Vino bianco secco

2 rametti di Timo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale e Pepe

Preparazione

- Tagliate in orizzontale il carré senza dividerlo del tutto, in modo da ottenere un'unica fetta alta. Stendetela sul tagliere e battetela leggermente con la parte piatta del batticarne. Massaggiate con un po' di sale e pepe su tutti e due i lati e poi mettetela da parte, coperta con la pellicola alimentare.

- Fate bollire un paio di dita di acqua in una pentola capiente. Intanto mondate la bietola e tenete i gambi, ma separateli dalle foglie verdi e lavate tutto più volte in acqua. Salate l'acqua, mettete solo i gambi e fateli bollire per 5 minuti circa; aggiungete le parti verdi delle foglie e cuocete per altri 3-4 minuti, poi scolate e tritate tutte le bietole in modo grossolano.
- Sbucciate e tritate aglio e cipolla; fateli appassire in una padella antiaderente con l'olio, a fuoco basso per 4-5 minuti, quindi unite le bietole tritate. Aggiungete la salsiccia spellata e spezzettata, salate, pepate e spegnete dopo un paio di minuti.
- Farcite la carne con il composto e chiudetela a libro. Legatela con lo spago da cucina, in modo da racchiudere bene il composto al suo interno.
- Mettete il carré così preparato in una casseruola idonea per la cottura in forno, e rosolatelo nell'olio per 5 minuti, girandolo per farlo colorire in modo uniforme; versate il vino e fatelo sfumare.
- Passate il carré nel forno caldo a 180°C e cuocetelo per circa 45-50 minuti; ogni tanto unite poca acqua bollente (fate attenzione al vapore che potrebbe sprigionarsi!) e girate la carne.
- Sfornate l'arrosto e mettetelo su un vassoio, copritelo con carta di alluminio e fatelo riposare per qualche minuto. Versate poca acqua bollente nella teglia e ponetela su fuoco basso; con un mestolo piatto grattate il fondo di cottura della carne e fate addensare leggermente la salsa.
- Tagliate il carré a fette non troppo sottili e servitelo nappato con la salsa.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se ne gradite il sapore, potete aggiungere ½ cucchiaino di semi di finocchio quando insaporite la bietola in padella: renderà molto fresco e intrigante il gusto del ripieno.