LOMBO DI VITELLO FARCITO ALLE PRUGNE E PECORINO DOLCE



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

300 g Prugne allo sciroppo - AF1
300 gr Preparato in polvere per Krokkie - PE1
Grancuoco granulare - BH1
Roux Bianco - BN1X
Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

q.b. Pane grattugiato
100 gr Parmigiano reggiano
1 n Tuorlo d'uovo
q.b. Farina
50 ml Panna fresca
q.b. Vino bianco secco
1 rametto Rosmarino
100 gr Mix di sedano carota cipolla
100 gr Prugne secche
200 gr Pecorino dolce semistagionato
200 gr Prosciutto cotto
2 kg Lombo di vitello con osso

Procedimento

Per 10 persone
Disossare il lombo di vitello. Spaccare le ossa riducendole in pezzi e disporle in una placca da forno insieme alle verdure sminuzzate. Cospargere di olio d'oliva e aggiungere un rametto di rosmarino. Incidere il lombo in senso orizzontale e aprirlo a libro; con l'ausilio di un batticarne allargare la carne, condire con Sale alle erbe e stendere su tutta la superficie le fette di prosciutto cotto, poi il pecorino e infine le prugne secche miscelate con la metà delle Prugne sciroppate. Arrotolare il lombo in modo da evitare la formazione di sacche d'aria e legarlo con uno spago da cucina. Adagiare la carne nella placca con le verdure e aggiungere le rimanenti Prugne sciroppate. Cuocere a 180° per circa 20 minuti, poi bagnare con vino bianco secco e proseguire la cottura a 150° per circa 40 minuti. Riportare sul fuoco il fondo di cottura, aggiungendo la Demi glace e il brodo vegetale; addensare con Roux bianco o un poco di farina e passare il tutto in mandolino; completare con la panna e alcune Prugne sciroppate. Porre di nuovo la salsa sul fuoco per circa 10 minuti. Contorno: Cipolline all'aceto balsamico e Crocchette di patate (preparate con 300 g di Krokki Menù, 1 tuorlo d'uovo, 650 ml acqua, 100 g di Parmigiano Reggiano, farina e pane grattugiato)

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)