

# Filetto di vitello ticinese in crosta di pane e gallinacci



Una ricetta di Cristian Moreschi, chef del ristorante dell'Hotel Villa Principe Leopoldo, Lugano.

## Preparazione



Tempo richiesto ca. 90 minuti



Difficoltà Difficile - Per professionisti



Dosi 4 persone

## Caratteristiche



Piatto Carne - Vitello



Prodotto tipico Vitello - Km 0



Adatto in Autunno - Pranzo gustoso

## INGREDIENTI

### Farcia

- 100 g di vitello polpa magra
- 80 g di panna fresca
- 4 foglie di basilico

### Crosta di pane

- 2 rettangoli di pane toast (quello senza crosta)
- 300 g cuore di filetto di vitello arrotolato dapprima nella pellicola

## PROCEDIMENTO

### Farcia

1. Tritare il vitello finissimo al cutter;
2. Aggiungere la panna;
3. Alla fine, aggiungere il basilico sbianchito e tritato.

### Crosta di pane

1. Stendere leggermente il pane con il mattarello;
2. Coprire fino a 3/4 di farcia e nel centro arrotolare il filetto aiutandosi con la pellicola.
3. Cuocere in forno fino a 50 °C a cuore.
4. Lasciare riposare e poi ripassare e finire la cottura nell'olio, rigirando e rendendo croccante la crosta fuori.

### Impiattare

Servire con una spennellata di *jus de viande* e appoggiarci sopra dei gallinacci saltati e verdure.  
Finire il piatto con qualche fogliolina di guarnizione.