

Ingredienti:

- 1 kg. di lonza di maiale
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale, pepe
- salvia, rosmarino
- 250 gr. di salsiccia di tacchino
- 100 gr. di funghi trifolati
- 1 uovo
- prezzemolo
- sale

Preparazione:

Togliere dalla carne tutti i filamenti grassi.

Fare tre incisioni sulla carne (devono risultare come tre tasche), salare e pepare l'interno di ogni tasca.

Per il ripieno macinare la salsiccia assieme ai funghi, aggiungere del prezzemolo tritato e l'uovo, aggiustare se necessario di sale, se dovesse essere troppo molle aggiungere un cucchiaino di pane grattugiato.

Riempire le tasche con il ripieno preparato.

Cucire per chiudere bene e legare la carne per mantenerla in forma.

Farla rosolare in un tegame da tutte le parti, ben rosolata aggiungere il bicchiere di vino, la salvia, il rosmarino e continuare la cottura per 1 ora o finché sarà morbida al tatto. Se necessario aggiungere dell'acqua calda.

Aggiustare di sale. Servire con dei funghi trifolati.