

## Ingredienti:

# Rotolino di carne salada ripieno di ricotta aromatizzata all'aceto balsamico di mela ed erbe



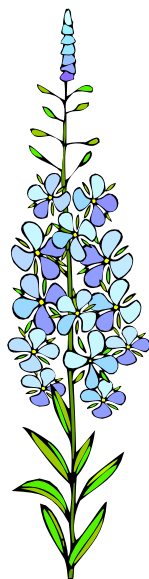
## Preparazione:

### Carne salada:

- g. 600 carne di manzo fesa/noce o girello
- 2 spicchi d'aglio
- 1/2 foglia di alloro
- 10 bacche di ginepro leggermente schiacciate
- g. 50 pepe in grani
- 3/4 foglie di salvia
- 3 rametti di rosmarino
- g. 15 sale grosso

### Ripieno di ricotta:

- g. 300 ricotta
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- pepe bianco
- erbe aromatiche a piacere



pulire bene dal grasso il pezzo di carne, massaggiarlo con il sale grosso e tutti gli aromi, mettere il tutto in un secchiello con un bicchiere d'acqua e schiacciarlo con un peso; lasciarlo marinare per 8/10 giorni circa.

Ogni 2 giorni massaggiarlo e girarlo. Conservare in frigorifero ben sigillato.

Tagliare la carne salada a fette molto fini su un foglio di carta da forno, con una paletta spalmare la farcia, arrotolare tenendo la carta da forno esterna, metterla in un congelatore per 15/20 minuti; poi tagliare a rondelle di spessore 1/2 cm.

Infine posizionare in un piatto con un lettino di misticanza fresca a moda carpaccio, condire con un'emulsione d'olio extra vergine d'oliva e aceto balsamico di mela e guarnire con glassa di aceto balsamico.

