

GIRELLO RIPIENO PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr circa di girello di vitello intero,
- 4 gambe di sedano verde,
- il succo di 1 limone,
- 1 tazza di maionese,
- 1 cucchiaino di senape,
- brodo,
- sale e pepe.

In una casseruola portate a bollore il brodo e fatevi lessare la carne a fuoco molto moderato per 45 minuti circa: all'interno deve rimanere leggermente rosato. Intanto mondate il sedano, tagliatelo a tocchetti e fatelo lessare per 5 minuti circa in acqua salata. Fate intiepidire la carne, scolatela e tagliatela in modo da ottenere una specie di contenitore: eliminate una fetta per il lungo e scavate l'interno, riducendo a dadini la carne estratta e facendola macerare con il succo di limone; bagnate con il limone anche l'interno del girello.

Raffreddate sedano cotto sotto il getto dell'acqua, scolatelo e asciugatelo. Mescolatelo ai dadini di carne, condite con la maionese insaporita con la senape e riempite girello.

Richiudete, fissate coperchio con stecchini decorati con pezzetti di verdura o altro a piacere e conservate al fresco fino al momento di servire.