

### Ingredienti

1,5 kg pancetta di vitello  
4 dadi vegetali o di carne  
1 cipolla  
1 carota  
1 costola di sedano  
1 rametto di alloro  
3 cucchiaini piselli  
50 g burro o margarina  
300 g tra polpa di vitello, animella, cervella e schienali  
20 g funghi secchi  
maggiorana, sale, pepe q.b.  
3 cucchiaini parmigiano reggiano grattugiato  
6 uova  
1 spicchio d'aglio



### Preparazione:

Fate una sacca alla pancetta: lavatela, asciugatela e passate l'interno con lo spicchio d'aglio tagliato in due.

Rosolate nel burro le fettine di vitello tagliate a pezzetti.

Tritate il vitello e mettetelo con le altre carni in una terrina assieme a piselli, maggiorana, sale, pepe, formaggio grattugiato e le uova sbattute e i funghi precedentemente ammollati in acqua calda e tritati.

Amalgamate bene e versate questo composto, nella sacca della pancetta, riempiendola non più di due terzi.

Cucite bene l'apertura con filo incolore. Mettete le verdure in una casseruola con l'acqua; quando questa quasi bolle unite i dadi e la pancetta. Cuocete a fuoco basso per un paio d'ore, pungendo la pancetta con uno stecchino perché non scoppi. Sgocciolate la cima e mettetela a raffreddare fra due piatti