

## Umido alla marchigiana

Tagliare a pezzetti il prosciutto e (1)\_\_\_\_\_lo in una tazza. Tritare uno spicchio d'aglio e un pezzetto di scorza di limone, (2)\_\_\_\_\_li al prosciutto, (3)\_\_\_\_\_ un pizzico di sale e di pepe e (4)\_\_\_\_\_ bene. Usando un coltellino fare nella carne dei fori, poi (5)\_\_\_\_\_ in essi il prosciutto (6)\_\_\_\_\_/participio passato agli altri ingredienti e legare la carne con uno spago incolore affinché cuocendo rimanga in forma. Tritare il lardo con la cipolla, la carota, il sedano e il restante aglio, (7)\_\_\_\_\_ tutto in una casseruola, (8)\_\_\_\_\_vi la carne di vitello con qualche pezzetto di muscolo, salarla e peparla, (9)\_\_\_\_\_ un pizzico di maggiorana e porre il recipiente su fuoco moderato (10)\_\_\_\_\_/gerundio di tanto in tanto la carne affinché si colorisca in modo uniforme. Quando sarà ben rosolata, (11)\_\_\_\_\_ il vino rosso, incoperchiare il recipiente proseguire la cottura sempre a fuoco basso ed a recipiente coperto. Pelare i pomodori e spezzettarli, poi (12)\_\_\_\_\_li alla carne insieme al brodo; incorporare di nuovo e tenere la preparazione sul fuoco per circa 2 ore (13)\_\_\_\_\_ di tanto in tanto la carne. Circa 10 minuti prima di servire (14)\_\_\_\_\_ il burro e (15)\_\_\_\_\_lo bene, poi (16)\_\_\_\_\_ la carne sul piatto di portata, (17)\_\_\_\_\_/gerundiovi sopra qualche cucchiata del suo intingolo. Il sugo rimasto si può utilizzare per condire una pastasciutta.

<http://www.cibochepassione.com/detailRicetta.it.html?id=240>

- |      |            |   |             |
|------|------------|---|-------------|
| (1)  | mettere    | > | metterlo    |
| (2)  | unire      | > | unirli      |
| (3)  | aggiungere |   |             |
| (4)  | mescolare  |   |             |
| (5)  | inserire   |   |             |
| (6)  | mescolare  | > | mescolato   |
| (7)  | porre      |   |             |
| (8)  | mettere    | > | mettervi    |
| (9)  | unire      |   |             |
| (10) | rigirare   | > | rigirando   |
| (11) | unire      |   |             |
| (12) | aggiungere | > | aggiungerli |
| (13) | rigirare   | > | rigirando   |
| (14) | aggiungere |   |             |
| (15) | amalgamare | > | amalgamarlo |
| (16) | disporre   |   |             |
| (17) | versare    | > | versandovi  |