

SECONDI PIATTI

Arrosto arrotolato di vitello al latte e nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di carne di vitello

1 uovo

4 cipollotti freschi

5 cucchiai di olio extravergine di oliva

100 g di mortadella

70 g di parmigiano a scaglie

1 rametto di rosmarino

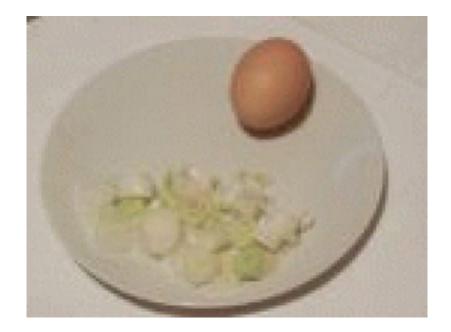
1-2 spicchi di aglio

1 manciata di nocciole tritate

2 bicchieri di latte.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a rondelle sottili i cipollotti.



2 In una ciotola mescolare l'uovo con i cipollotto ed un pizzico di sale.

In una padella fate scaldare 2 cucchiai di olio.

Unite l'uovo e fate cuocere da entrambi i lati.

Sopra il vitello mettete la mortadella.





3 II parmigiano.



4 E la frittata.



Arrotolate bene e legate con dello spago mettendo il rosmarino e l'aglio tra i giri di spago.





6 In una casseruola mettete l'olio e fatelo scaldare.

Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.





7 Unite le nocciole ed il latte e fate cuocere per 1 ora e mezza.

