

SECONDI PIATTI

Arrosto con stracchino, salame e zucchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 kg di vitello tagliato in una unica fetta
- 100 g di stracchino
- 100 g di salame milano
- 1 zucchina
- 4-5 foglie di salvia
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 30 g di burro
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 1 dado vegetale
- sale.

PREPARAZIONE

1 Farcite la carne con lo stracchino.



2 Il salame.



- 3 Tagliare con il pelapatate mezza zucchini a fette sottili e mettetele sopra il salame, salate leggermente.



- 4 Arrotolate bene e legate con lo spago da cucina inserendo la salvia tra i giri.



- 5 Tagliare a pezzettoni la carota, il sedano e la zucchine e fateli soffriggere in una pentola con l'olio ed il burro.



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





7 Sfumare con il vino.



8 Unite circa 1 litro di acqua ed il dado.



9 Coprite e fate cuocere per circa 45 minuti girando ogni tanto.

Togliete la carne dalla pentola.



10 Con il frullatore ad immersione frullare il fondo di cottura.

Tagiate la carne a fette con troppo spesse, unitele al fondo e fate cuocere circa 10 minuti.

Servite ben caldo.

