

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello farcito reggiano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Si tratta di un arrotolato di vitello molto ricco, prevede infatti che la farcia sia costituita da spinaci, frittata e mortadella. Il tutto viene cotto arrosto e servito con il sugo di cottura.

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 800 gr
MORTADELLA 100 gr
SPINACI 500 gr
UOVA 2
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 1 rametto
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



- 2 Pulite bene gli spinaci e lessateli in acqua bollente. Scolateli ed eliminate l'acqua in eccesso strizzandoli.

Passateli in padella con un po' di burro, un pizzico di sale e del parmigiano reggiano grattugiato.



- 3 Preparate, ora, una frittatina con le uova, un pizzico di sale e parmigiano reggiano grattugiato.

Stendete la carne e disponetevi sopra la mortadella in fette, aggiungete la frittatina e gli spinaci.



4 Arrotolate con cura e legate bene la carne con uno spago da cucina.



5 Prendete una padella, aggiungete un pochino d'olio e adagiatevi il rotolo di carne insieme ad un battuto di aglio e rosmarino, sale e pepe.

Portate la carne a cottura, lasciate intiepidire e tagliate a fette.

Scaldate le fette nel sughetto di cottura e servite caldo.