

SECONDI PIATTI

Arrosto ripieno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

600 g di vitello aperta a libro (oppure petto di tacchino)
2 uova
300 g di spinaci
1 carota
250 ml di vino bianco
60 g di emmental
4 cucchiani di margarina
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In due pentole con abbondante acqua salata lessare separatamente gli spinaci e la carota.

In una ciotola sbattete le uova.

Fate sciogliere in una padella 1 cucchiaino di margarina, unite le uova e fate cuocere da entrambi i lati.

Battete la carne cercando di allargarla il più possibile.



2 Coprite con la frittata.



3 Gli spinaci.



4 E l'emmental.



5 Infine mettete la carota tagliata a pezzi.



6 Arrotolate per bene.



7 E legate con lo spago.



8 In una teglia fate sciogliere la margarina rimasta, unite l'arrosto e fate rosolare bene da tutte le parti.

Sfumare con il vino.

Salate, pepate ed infornate a 180-200°C per 1 ora e 40 minuti.

