

SECONDI PIATTI

## Arrosto ripieno di salame e prosciutto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'arrosto ripieno di salame e prosciutto è un secondo ricco, un gran piatto... Sicuramente un classico della domenica, da preparare per tutta la famiglia, perfetto anche per le grandi occasioni come le festività, in cui si ha voglia di presentare a tavola piatti succulenti e particolari. Ma cosa ci vieta di prepararlo anche oggi?

### INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 1 fetta - 600 gr

SALAME 150 gr

PROSCIUTTO CRUDO 200 gr

CACIOCAVALLO 150 gr

CIPOLLE 1

CAROTE 1

SEDANO ½ coste

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SPICCHIO DI AGLIO 2

UOVA 3

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6

cucchiari da tavola

BRODO DI CARNE

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare l'**arrosto ripieno di salame e prosciutto**, per prima cosa lessate le uova e quando sode, eliminate il guscio e tagliatele a fette.

A parte tritate il prezzemolo (tenetene da parte un po'), il salame, il prosciutto, uno spicchio d'aglio e il caciocavallo.

Riunite tutti gli ingredienti in una terrina, aggiustate di sale e di pepe e mescolate bene.





2 Con un batticarne stendete la fetta di vitello, salatela, pepatela e ricopritela con il trito

preparato.



**3** Arrotolate la carne su se stessa formando un arrosto che legherete con spago da cucina.



**4** In una casseruola scaldate l'olio e imbionditevi la cipolla, l'aglio rimasto, il sedano, la carota e il prezzemolo tritati finemente.

Aggiungete la carne e fatela rosolare per qualche minuto.



- 5 Aggiustate di sale, versate il vino e fatelo sfumare, quindi proseguite la cottura per circa un'ora, bagnando con poco brodo di tanto in tanto.



- 6 Servite l'arrosto ben caldo tagliato a fette.

## CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Posso preparare l'arrosto in anticipo?**

Sì, magari non cuocere completamente l'arrosto ma ultima la cottura un po' prima di servire.

**Non ho il salame ma ho della pancetta, posso sostituirlo?**

Assolutamente sì! Verrà buono lo stesso.

**Con cosa posso accompagnare l'arrosto?**

Puoi servire l'arrosto con patate al forno, purè fatto in casa, oppure delle verdure preparate in maniera semplice.

**Questo arrosto ripieno mi è piaciuto molto. Che altre varianti posso fare?**

Ecco la ricetta dell'[arrosto di manzo](#) oppure l'[arrosto di tacchino farcito](#)