

SECONDI PIATTI

## Arrotolato di vitello al forno

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [55 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 fetta di vitello da 1 kg  
3 uova  
3 cucchiaini di parmigiano  
50 g di funghi trifolati  
60 g di spinaci lessi  
50 g di burro  
1 spicchio di aglio  
150 g di prosciutto cotto  
5-6 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
2 cipollotti  
mezzo bicchiere di vino rosso  
sale e pepe.

L'**arrotolato di vitello al forno** è un delizioso secondo piatto di carne che risulta perfetto da servire nei giorni importanti, come ad esempio la domenica a pranzo o in quelle occasioni importanti in cui si riuniscono più persone intorno al tavolo. Seguendo la ricetta di Ropa55 di certo riuscirete a fare un secondo dal gusto straordinario!

Cosa potreste abbinare a questo arrotolato di vitello? Vi consigliamo delle [ottime cipolline arrosto](#): buonissime!

# PREPARAZIONE

1 Battete bene la carne in modo che sia di spessore omogeneo.



2 In una ciotola mescolare le uova, il parmigiano ed i funghi.





3 In una padella fate scaldare 1 cucchiaino di olio, unite l'uovo e fate cuocere da entrambi i lati.



4 In una padella fate rosolare bene gli spinaci in 20 g di burro ed aglio.



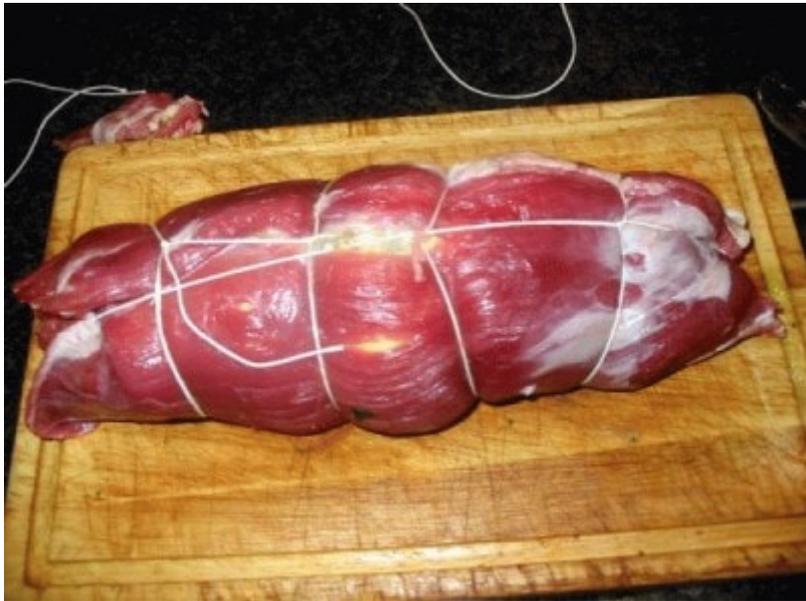
5 Salate la carne e farcite con la frittata e gli spinaci.



6 Unite il prosciutto cotto.



7 Arrotolate e chiodete bene con dello spago.



8 Tagliare i cipollotti a rondelle.

Fate soffriggere in una casserola profondo i cipollotti nell'olio e nel burro rimasti.

Unite la carne e fatela rosolare.



9 Sfumare con il vino.



10 Trasferite in una pirofila.

Infornate a 180°C per 30 minuti.



11 Tagliate a fette e servite con patate a spicchi al forno.



