

SECONDI PIATTI

## Arrotolato di vitello farcito

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [70 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 kg di vitello in una sola fetta  
300 g di purè di patate  
300 g di spinaci al burro  
50 g di parmigiano in scaglie  
50 g di burro  
1 bicchiere vino bianco  
1 rametto di rosmarino  
sale e pepe.

L'**arrotolato di vitello al forno** è un piatto facile ma che fa fare sempre un'ottima figura. È l'ideale per chi vuole cucinare qualcosa di gustoso, ma che dia la possibilità di mangiare tutti insieme. Questa ricetta ci è stata lasciata sul forum da una nostra utente sul forum e seguendo il passo passo, riuscirete anche voi a farlo nel migliore dei modi. Di certo si tratta di una ricetta furba perché una volta infornato non si ha più la necessità di starci dietro. Se stavate cercando un secondo gustoso da fare al forno, oltre a questo potete provare anche il [maialino arrosto](#): favoloso!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dell'arrotolato di vitello al forno, per prima cosa battete la fetta di vitello e distribuite qualche fiocchetto di burro, sale e pepe.



- 2 Stendete sulla carne il purè, gli spinaci e il parmigiano a scaglie.



- 3 Arrotolate e chiudete con lo spago inserendo anche il rosmarino tra i giri.

Rosolare la carne da tutti i lati in padella con il burro.



4



5 Fate consumare i liquidi.

6

Sfumare con il vino e aggiustate di sale e pepe.



7 Ultimate la cottura in forno a 180°C per 50 minuti.



8 Sfornate, lasciate raffreddare e tagliate a fette.





**9** Condite con il sugo di cottura.

Se volete servite con patate al rosmarino.



## CONSIGLIO

**Posso utilizzare il vino rosso?**

Sì va benissimo anche quello rosso.

**Potrei surgelare una fetta avanzata?**

Sì mettila in un contenitore di vetro e metti tranquillamente in freezer.

**Quanto tempo posso conservare in frigo?**

Puoi conservare in frigorifero per due giorni.