

SECONDI PIATTI

## Rotolo di manzo ubriaco

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

- 1 kg di Manzo
- 200 g di mortadella
- 200 g di Emmental
- 200 g di ricotta
- 200 g di funghi porcini
- olio
- sale
- pepe
- noce moscata
- qualche foglia d'alloro
- 3 uova
- 1 Bottiglia di vino Novello.

### PREPARAZIONE



- 2 Aprire la tasca di manzo e la pareggiare battendola leggermente con un batticarne, salare, aggiungere pepe e noce moscata.



3 Rvestire con le fette di mortadella.



4 Aggiungere le fette di formaggio.



5 E infine la ricotta mischiata alle uova, sale e pepe, in ultimo i funghi porcini.



6 Arrotolare e sigillare tutto con spago da cucina.



- 7 Rosolare in olio e foglie d'alloro, dorando bene tutti i lati, girare con attenzione in tutti i lati in modo che il condimento non fuoriesca.



- 8 A rosolatura ultimata versare una bottiglia di vino Novello, chiudere la pentola con coperchio e lasciare cuocere a fuoco basso per 2 ore, avendo cura di girare il rotolo di tanto in tanto, se il vino dovesse asciugarsi troppo, aggiungere brodo o acqua bollente.



9 Finita la cottura togliere lo spago, e ricavare delle fette non molto spesse.



10 Aggiungere la salsina che si è formata durante la cottura. Accompagnare con un purè di patate.



11 Impiattare e servire caldissimo con contorno di Patate Duchessa.