

SECONDI PIATTI

Arrostto di vitello farcito in pentola morbido

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Il segreto per un **arrosto di vitello farcito in pentola morbido**? La cottura lenta con brodo e vino, che evita l'effetto "carne secca". Questo **rotolo di vitello ripieno con spinaci, scamorza e speck** resta succoso e crea una salsa densa frullando il fondo di cottura. Un **secondo di carne per la domenica** perfetto.

Cerchi alternative? Prova l'[arrosto in pentola morbido](#) classico o l'[arrosto morto di manzo](#). Per risparmiare, scegli la [lonza di maiale arrosto](#). Se amii ripieni prova anche [l'arrosto di maiale ripieno](#) o l'[arista con le prugne](#).

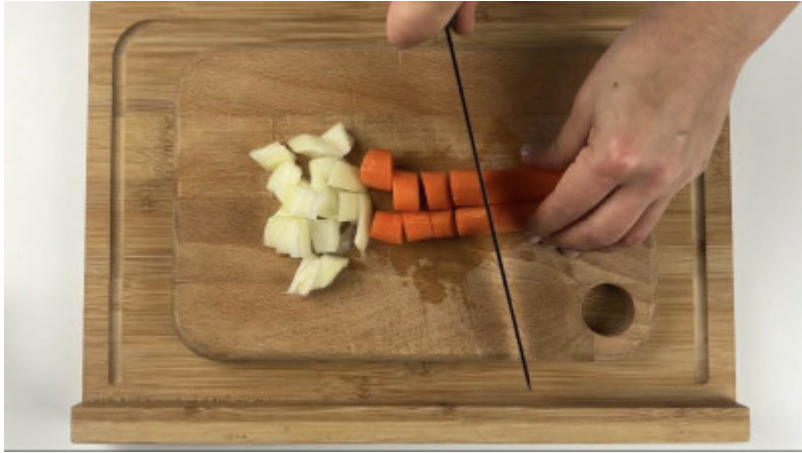
INGREDIENTI PER L'ARROSTO DI VITELLO FARCITO MORBIDO

GIRELLO DI VITELLO chiedi al macellaio una sola fetta aperta - 1 kg
SPECK a fette - 100 gr
SCAMORZA a fette - 100 gr
SPINACI LESSATI E STRIZZATI 100 gr
BRODO DI CARNE o vegetale - 200 gr
VINO BIANCO 100 gr
CAROTA 1
COSTA DI SEDANO 1
CIPOLLA piccola - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE

COME PREPARARE L'ARROSTO DI VITELLO FARCITO

1 Per preparare la ricetta, ti servirà un **taglio di carne adatto** (meglio far preparare la fetta direttamente dal **macellaio**).

Inizia preparando le **verdure** che ti serviranno per il **soffritto**: prendi **sedano, carote, cipolla** e uno spicchio d'**aglio** e tagliali a **pezzetti grossolani**.



2 Sistema la carne su un tagliere e condisci con un pizzico di **sale** e un pizzico di **pepe**, poi fai

un primo strato con gli spinaci.

Continua a farcire il rotolo aggiungendo uno strato di **scamorza** e uno di **speck**. **Arrotola la carne** su se stessa, stringendo leggermente mentre arrotoli per compattare il ripieno.





- 3** Lega l'arrosto utilizzando semplice spago da cucina, elastici per arrostiti o l'apposita rete elastica.



- 4** Versa un filo d'olio extravergine in una pentola dal fondo spesso, aggiungi l'arrosto e fallo rosolare a fiamma vivace.



5 Unisci le **verdure tagliate** e fai rosolare ancora per alcuni minuti.

Bagna con il **vino bianco** e fai evaporare. Una volta evaporato il vino, versa un **mestolo di brodo**.

Metti il **coperchio** e continua la cottura per **un'ora e mezza circa**, avendo cura di aggiungere un mestolo di brodo se e quando fosse necessario per non farlo asciugare.





6 A cottura ultimata, separa l'arrosto dal suo **fondo di cottura**.

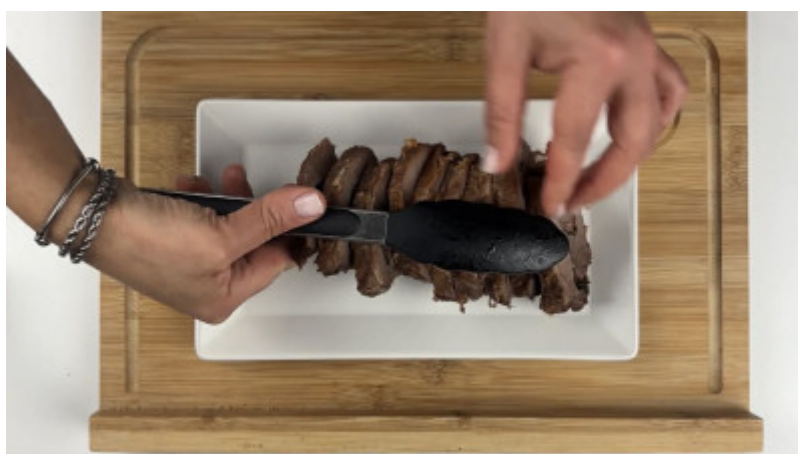
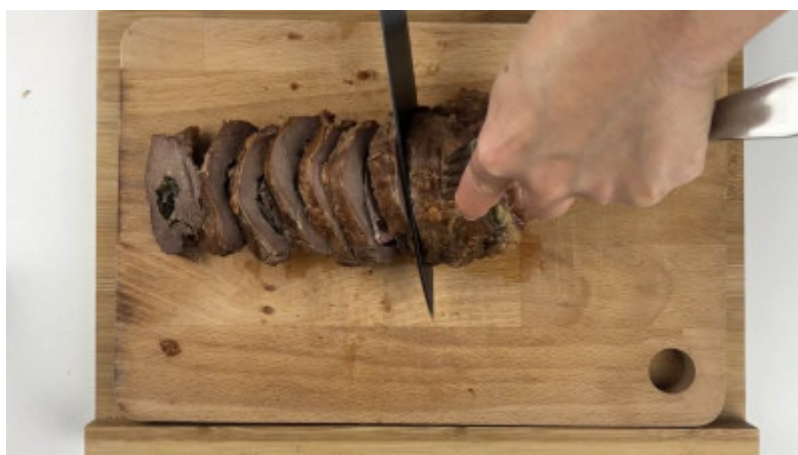
Versa il fondo (verdure comprese) nel boccale di un **mixer** e frulla il tutto ottenendo una **salsa densa e cremosa**.

Se preferisci, puoi saltare questo passaggio e tenere il fondo rustico senza frullarlo.



7 Taglia gli elastici o lo spago attorno alla carne con delle forbici, poi taglia la carne a **fettine**

Sposta l'arrosto su un **piatto da portata** e servilo irrorandolo con il **fondo di cottura** preparato.





COME CONSERVARE L'ARROSTO DI VITELLO

L'**arrosto di vitello farcito** si conserva in frigorifero per un massimo di **due giorni**, chiuso in un contenitore ermetico.

Se vuoi portarti avanti, puoi anche **congelarlo**: intero (avvolto bene, con la salsa a parte in un barattolo) oppure già tagliato a fette e ricoperto dal suo fondo di cottura.

CONSIGLI DELLO CHEF E VARIANTI

Puoi personalizzare il ripieno in base ai tuoi gusti: prova a sostituire la scamorza con formaggi filanti come **fontina** o **edamer**.

Anche lo speck può essere variato: l'arrosto è ottimo anche con **prosciutto cotto** o **crudo**.

Se vuoi un sapore più autunnale, sostituisci gli spinaci con dei **funghi trifolati** o del **radicchio**.

Preferisci la cottura al forno? Puoi rosolare la carne in pentola come da ricetta, per poi trasferirla in una teglia e **continuare la cottura in forno**, ricordandoti di bagnare la carne di tanto in tanto con il brodo per non farla asciugare.