

SECONDI PIATTI

Arrosto arrotolato di vitello al latte e nocciole

di: *Cinzia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

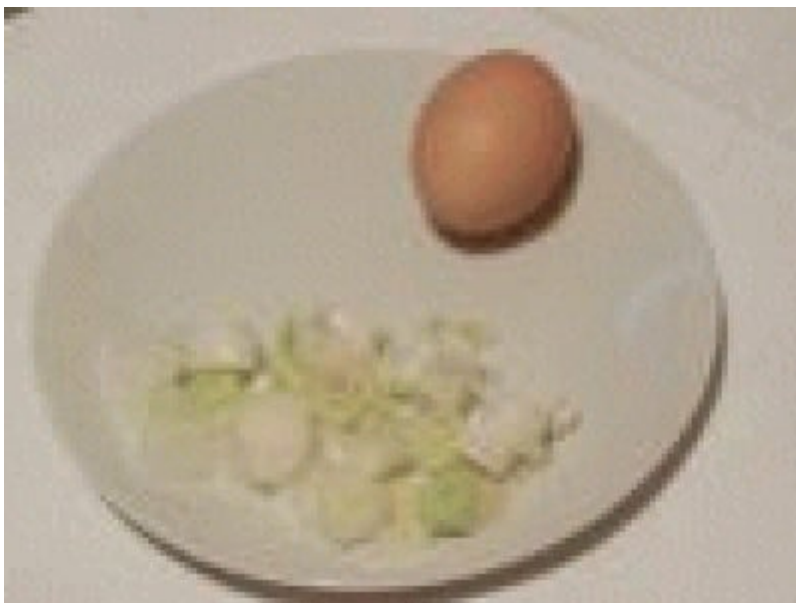


INGREDIENTI

- 600 g di carne di vitello
- 1 uovo
- 4 cipollotti freschi
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 100 g di mortadella
- 70 g di parmigiano a scaglie
- 1 rametto di rosmarino
- 1-2 spicchi di aglio
- 1 manciata di nocciole tritate
- 2 bicchieri di latte.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a rondelle sottili i cipollotti.



2 In una ciotola mescolare l'uovo con i cipollotto ed un pizzico di sale.

In una padella fate scaldare 2 cucchiai di olio.

Unite l'uovo e fate cuocere da entrambi i lati.

Sopra il vitello mettete la mortadella.





3 Il parmigiano.



4 E la frittata.



5 Arrotolate bene e legate con dello spago mettendo il rosmarino e l'aglio tra i giri di spago.



6 In una casseruola mettete l'olio e fatelo scaldare.

Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.



7 Unite le nocchie ed il latte e fate cuocere per 1 ora e mezza.

