

SECONDI PIATTI

## Arrosto di vitello farcito reggiano

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)

DIFFICOLTÀ: [bassa](#)

COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Si tratta di un arrotolato di vitello molto ricco, prevede infatti che la farcia sia costituita da spinaci, frittata e mortadella. Il tutto viene cotto arrosto e servito con il sugo di cottura.

### INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 800 gr  
MORTADELLA 100 gr  
SPINACI 500 gr  
UOVA 2  
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr  
BURRO 20 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ROSMARINO 1 rametto  
SALE  
PEPE NERO

## Preparazione

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Pulite bene gli spinaci e lessateli in acqua bollente. Scolateli ed eliminate l'acqua in eccesso strizzandoli.

Passateli in padella con un po' di burro, un pizzico di sale e del parmigiano reggiano grattugiato.



**3** Preparate, ora, una frittatina con le uova, un pizzico di sale e parmigiano reggiano grattugiato.

Stendete la carne e disponetevi sopra la mortadella in fette, aggiungete la frittatina e gli spinaci.



**4** Arrotolate con cura e legate bene la carne con uno spago da cucina.



**5** Prendete una padella, aggiungete un pochino d'olio e adagiatevi il rotolo di carne insieme ad un battuto di aglio e rosmarino, sale e pepe.

Portate la carne a cottura, lasciate intiepidire e tagliate a fette.

Scaldate le fette nel sughetto di cottura e servite caldo.