

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello ripieno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 55 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando a tavola volete presentare qualcosa di buono, di tenero, di appariscente ma non troppo difficile, l'**arrosto di vitello ripieno** è la soluzione giusta! Provate questa ricetta che un utente del forum ci ha lasciato e in pochi passi e senza nemmeno troppa esperienza, in poco tempo riuscirete a realizzare un piatto veramente ottimo! Perfetto per i giorni di festa o le domeniche quando si ha l'esigenza di preparare un secondo di carne per molte persone. Qualora aveste dubbi o perplessità sulla esecuzione potete scriverci nel box dei commenti e vi risponderemo zenz'altro. Un buon contorno da abbinare? Andranno benissimo delle semplici [patate al forno](#).

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO in una unica fetta -
700 gr
SPINACI surgelati - 100 gr
PROSCIUTTO COTTO 50 gr
MOZZARELLA ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO

PER LA FRITTATA

UOVA 2
LATTE INTERO 50 ml
FARINA 2 cucchiaini da tavola
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Per preparare un buon arrosto di vitello ripieno, in una ciotola mescolare le uova insieme al latte, alla farina ed un pizzico di sale.

In una padella fate scaldare l'olio, unite le uova e fate cuocere bene da entrambi i lati.

In una padella fate rosolare gli spinaci nell'olio, unendo anche l'aglio.

Salate e pepate.

Sopra la carne mettete gli spinaci.



2 Coprite con la frittata.



3 Concludete con il prosciutto e con le fette di mozzarella.



4 Arrotolate bene e legate con lo spago.



5 Avvolgete il rotolo con cellophane carta stagnola, trasferite in una placca e infornate a 180°C per 40 minuti.

10 minuti prima della fine della cottura togliete la carta stagnola e continuate la cottura.

Fate intiepidire e tagliate a fette.



CONSIGLIO

Al posto degli spinaci cosa potrei usare?

Potresti usare delle bietoline tenere.

Posso surgelare questa preparazione?

Sì puoi surgelarla anche prima di cuocerla.

Potrei utilizzare del prosciutto crudo?

Il prosciutto crudo in cottura tende a seccarsi e diventare salatao...io te lo sconsiglio.