

SECONDI PIATTI

## Arrostto farcito

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**arrosto farcito** che vi proponiamo è una ricetta che ci è stata lasciata sul forum da un utente e che ci ha colpito per la sua semplicità di esecuzione. Si tratta di un secondo piatto di carne molto saporito e semplice da fare che vi risulterà particolarmente utile nei casi in cui ci siano parecchie persone a tavola e si vuole avere già tutto pronto, solo da servire. Provate la ricetta e vedrete che bontà.

Come contorno vi consigliamo dei semplici [spinaci in padella](#).

### INGREDIENTI

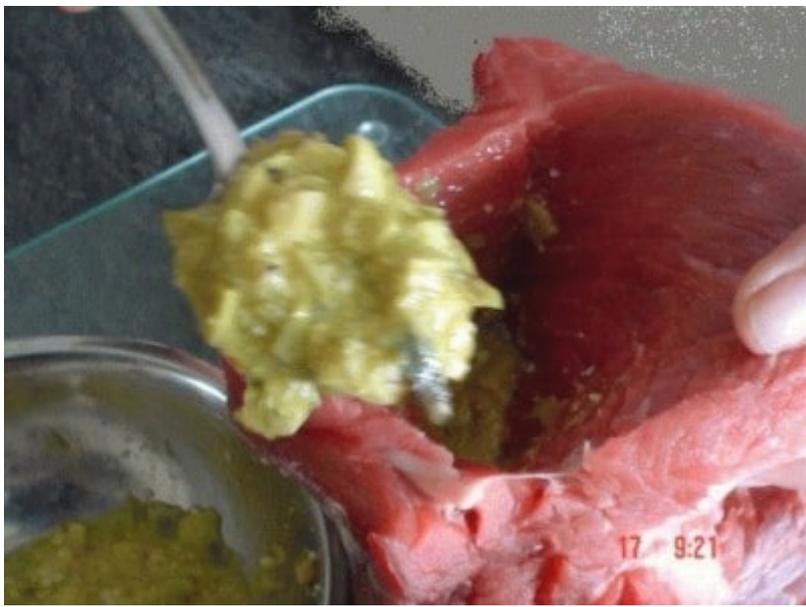
SPALLA DI VITELLO 1,5 kg  
CARCIOFI 3  
UOVA 1  
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
BRODO DI CARNE  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Pulire e tagliare a spicchietti i carciofi, sbollentarli. Tritarli grossolanamente e mescolarli con 1 uovo sbattuto e parmigiano.



- 2 Aprire a tasca il pezzo di carne. Riempirlo con la farcia di uovo e carciofi.



**3** Cucire l'apertura della tasca con del filo e un ago abbastanza grosso poi legare la carne.



**4** In una pentola soffriggere 1 carciofo nell'olio. Adagiarvi il pezzo di carne e farlo rosolare bene su tutti i lati in modo che venga ben sigillato e non perda i suoi liquidi durante la cottura.



5 Sfumare il vino bianco.



6 Aggiungere il brodo già salato e lasciare cuocere coperto e a fuoco moderato per circa 2 ore.



- 7 Provare la consistenza della carne, prolungare la cottura se occorre, aggiungendo brodo di volta in volta.



- 8 Intanto restringere il fondo di cottura e frullarlo in modo da ottenere una salsa. Se occorre aggiungere alla salsa un cucchiaino di frumina o maizena perché raggiunga la giusta consistenza.



- 9 Tagliare a fette l'arrosto, condirlo con la salsa e servire con un contorno di verdure passate in pastella e fritte.



## CONSIGLIO

**Gli arrosti mi restano sempre un po' asciutti come posso fare?**

Devi stare attenta alla cottura e cosa fondamentale scegliere un taglio di carne adatto

**Per renderlo più croccante fuori potrei passarlo in forno?**

Sì ultima la cottura in forno, per una ventina di minuti circa.

**Quanto tempo posso conservarlo in frigo?**

Puoi conservarlo per 24 ore chiuso in un contenitore ermetico.