

SECONDI PIATTI

Arrosto ripieno con frittata e spinaci

di: *alegìò*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO oppure petto di tacchino - 600 gr
UOVA 2
SPINACI 300 gr
CAROTE 1
EMMENTHAL 100 gr
VINO BIANCO 250 ml
MARGARINA 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lessare gli spinaci e la carota separatamente.

Nel frattempo, preparare la frittata con le due uova e cuocerla con un cucchiaino di

margarina. Battere bene la carne per cercare di allargarla il più possibile.



2 Coprire la carne con la frittata cercando di adattarla alla forma della carne.



3 Disporre gli spinaci,



4 l'emmental



5 ed infine la carota (cercando di adattare anche questa).



6 A questo punto, arrotolare



7 Legare il tutto.



- 8 Riporre in una teglia con sale, pepe e la margarina.
Far rosolare bene da tutte le parti, unire il vino bianco ed infornare per 1 ora e 40 minuti.
Far riposare ed affettarlo.

