

SECONDI PIATTI

Arrosto farcito con caciocavallo e spinaci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Arrosto ripieno con uova e spinacini: un secondo degno di una tavola delle feste questo arrosto. Gli spinaci presenti nel ripieno, insieme alla lenta cottura in pentola, vi restituiranno morbidezza della carne accanto al sapore intenso grazie a uova, prosciutto e caciocavallo. Certo non è necessario aspettare ospiti per prepararlo!

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 1 kg
PROSCIUTTO COTTO 200 gr
SPINACI 200 gr
CACIOCAVALLO 150 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO ½ coste
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SPICCHIO DI AGLIO 2
UOVA 3
VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
BRODO DI CARNE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lessate le uova fino a che risultino sode, quindi eliminate il guscio e tagliatele a fette.

A parte tritate il prosciutto, uno spicchio d'aglio, il caciocavallo e gli spinacini mondanti e lavati.

Versate il tutto in una terrina, aggiustate di sale e pepe e mescolate bene.





- 2 Con un batticarne stendete la fetta di carne, salatela, pepatela e ricopritela con il trito preparato.



- 3 Arrotolate la carne su se stessa formando un arrosto che legherete con spago da cucina.

In una casseruola scaldate l'olio e imbrodiatevi la cipolla, l'aglio rimasto, il sedano, la carota e il prezzemolo tritati finemente.

Aggiungete la carne e fatela rosolare per qualche minuto su ogni lato.



4 Aggiustate di sale, versate il vino e fatelo sfumare.



5 Proseguite la cottura per circa un'ora bagnando con poco brodo di tanto in tanto.



6 Servite l'arrosto ben caldo tagliato a fette, con il fondo di cottura filtrato e un contorno di spinaci freschi.

