

SECONDI PIATTI

# Arrotolato di vitello al forno

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **55 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'**arrotolato di vitello al forno** è un delizioso secondo piatto di carne che risulta perfetto da servire nei giorni importanti, come ad esempio la domenica a pranzo o in quelle occasioni importanti in cui si riuniscono più persone intorno al tavolo. Seguendo la ricetta di Ropa55 di certo riuscirete a fare un secondo dal gusto straordinario!

Cosa potreste abbinare a questo arrotolato di vitello? Vi consigliamo delle [ottime cipolline arrosto](#): buonissime!

## INGREDIENTI

- 1 fetta di vitello da 1 kg
- 3 uova
- 3 cucchiaini di parmigiano
- 50 g di funghi trifolati
- 60 g di spinaci lessi
- 50 g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 150 g di prosciutto cotto
- 5-6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 cipollotti
- mezzo bicchiere di vino rosso
- sale e pepe.

# PREPARAZIONE

- 1 Battete bene la carne in modo che sia di spessore omogeneo.



- 2 In una ciotola mescolare le uova, il parmigiano ed i funghi.





3 In una padella fate scaldare 1 cucchiaino di olio, unite l'uovo e fate cuocere da entrambi i lati.



4 In una padella fate rosolare bene gli spinaci in 20 g di burro ed aglio.



5 Salate la carne e farcite con la frittata e gli spinaci.



6 Unite il prosciutto cotto.



7 Arrotolate e chiodete bene con dello spago.



8 Tagliare i cipollotti a rondelle.

Fate soffriggere in una casserola profondo i cipollotti nell'olio e nel burro rimasti.

Unite la carne e fatela rosolare.

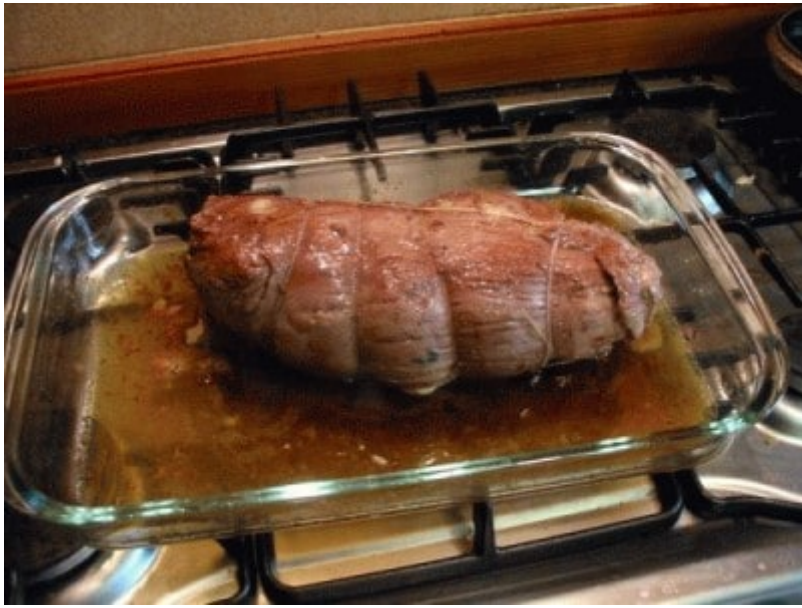


9 Sfumare con il vino.



10 Trasferite in una pirofila.

Infornate a 180°C per 30 minuti.



11 Tagliate a fette e servite con patate a spicchi al forno.



