

SECONDI PIATTI

Arrotolato di vitello con crema d'asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 fetta di carne di vitello di circa 700 g regolare nella forma e spessa 4-5 mm
30 asparagi
70 g di provola ragusana fresca (oppure altro formaggio dolce tipo fontina olandese)
80 g di coppa
5 uova
1 cipolla
3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva
30 g di burro
mezzo bicchiere di vino bianco secco
qualche mestolo di brodo vegetale
1 cucchiaino scarso di maizena
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Eliminate la parte legnosa dagli asparagi.

In una casseruola fate bollire gli asparagi.

In una seconda casseruola fate rassodare le uova.



3 Salate e pepate la fetta di carne e copritela con la provola ragusana fresca.

Sovrapponete la coppa.



4 Sbucciate le uova e conservate solo i tuorli.

Nel mixer mettete i tuorli e gli asparagi e frullare bene con poco sale fino ad avere una crema abbastanza densa.





5 Spalmate la crema sulla carne, chiudete bene il rotolo e legatelo con spago da cucina.

Tritare la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla con l'olio ed il burro.

Unite il rotolo e fatelo rosolare bene da tutti i lati.

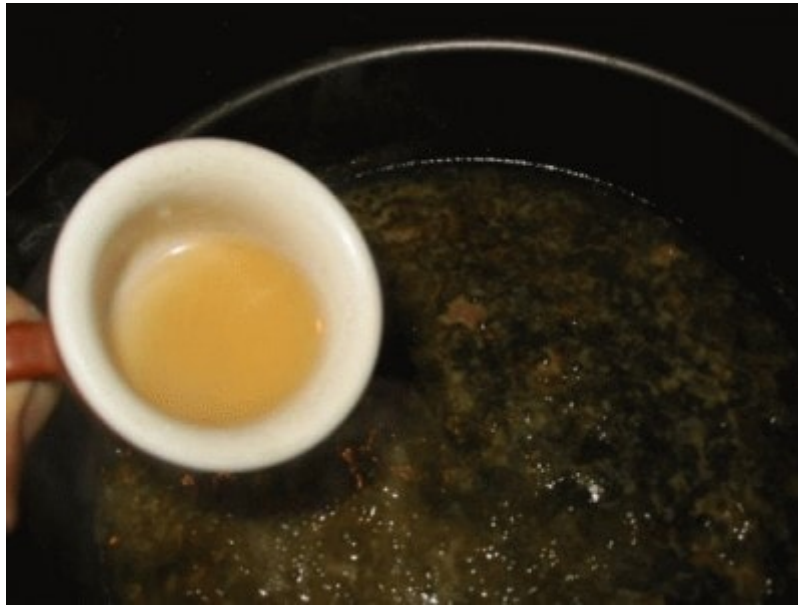
Sfumare con il vino.

Portate a cottura unendo del brodo quando serve.



6 Tirate fuori la carne e fatela intiepidire.

In una tazzina mescolate la maizena con poca acqua tiepida ed unitela al fondo di cottura.



7 Fate addensare fino ad avere una crema.

Tagliate a fette il rotolo e servitelo insieme alla crema.



