

SECONDI PIATTI

## Arrotolato di vitello con radicchio di treviso

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

1 pezzo di vitello da aprire a libro  
2 cespi di radicchio di Treviso  
formaggio grana  
1 uovo  
olio  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate il radicchio a pezzettini, mescolatelo con il grana e l'uovo, spalmate il tutto sulla fettona di vitello, quindi arrotolate e legate con spago da cucina.

Fate scaldare un po' di olio in una padella e rosolatevi l'arrotolato, poi coprite con carta stagnola e fate andare la cottura per circa mezz'ora.

Lasciate riposare l'arroccolato qualche minuto, tagliatelo e impiattatelo.

