

SECONDI PIATTI

## Arrotolato di vitello con sorpresa accompagnato da polpettine

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **105 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

700 g di vitello in una sola fetta  
100 g di prosciutto cotto  
400 g di spinaci congelati  
200 g di ricotta  
1 bicchiere di vino bianco  
3-4 uova  
1 cipolla  
1 carota  
1 foglia di alloro (facoltativa)  
sale  
cucchiaini di olio extravergine di oliva  
30 g di burro  
2 foglie di salvia  
2 rametti di rosmarino  
poca farina  
poco pangrattato  
abbondante olio di semi.

# PREPARAZIONE

**1** Lavate gli spinaci, metteteli sul fuoco in una casseruola senza acqua e salate leggermente.

Fate cocere per 10 minuti.



**2** Scolateli e lasciate raffreddare .

Mettete a cuocere anche le uova per circa 8-10 minuti.



**3** Mettetele sotto l'acqua fredda e sgusciatele.

Tritare finemente gli spinaci.



- 4 Metteteli in una ciotola e aggiungete la ricotta, mescolare fino ad avere un composto omogeneo.



- 5 Prendete la fetta di carne e mettetela sul tagliere.



- 6 Battete con il batticarne la fetta di carne fino ad allargarla bene.



**7** Coprite con il composto di ricotta e spinaci.



**8** Spalmate bene il composto.



9 Adagiate sopra le fette di prosciutto.



10 E infine 3 uova sode intere dal lato piu corto della fetta.



11 Arrotolate la carne su se stessa in modo da formare un rotolo di carne e legatelo con lo spago da cucina.



- 12 Tritare la cipolla con la carota e mettete il trito in una pentola con il burro e l'olio e fate soffriggere.



- 13 Unite la carne insieme agli odori e fatela rosolare bene da tutti i lati.



- 14 Sfumare con il vino.



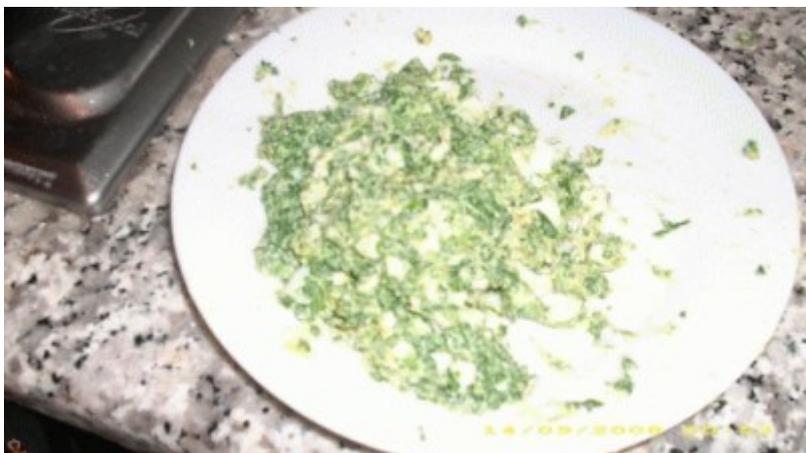
**15** Infornate a 190°C per 50 minuti.



**16** Lasciate raffreddare e affettate il rotola a fette non molto spesse.

Con il composto avanzato degli spinaci e ricotta fate delle polpettine unendo l'uovo sodo avanzato.

Mescolate bene.



17 Formate delle palline piccole.



18 E infarinate leggermente.



19 Passatele nel pangrattato.



20 E friggere in una padella con l'olio caldo.



21 Servite il rotolo con le polpettine.

