

SECONDI PIATTI

Copertina di vitello con pancetta e spinaci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g circa di copertina di vitello per arrosto
7-8 fettine pancetta stufata
200 g di spinaci lessati
fettine di formaggio a piacere
burro.

PREPARAZIONE

1 Prendete la copertina che il macellaio avrà già aperto, disponetela sul piano di lavoro,



- 2 salate e pepate, quindi mettete le fettine di pancetta in modo da coprirla completamente, quindi disponete uno strato sottile di spinaci, leggermente ripassati in padella con una noce di burro per farli asciugare e insaporire,



- 3 oppure sopra alla pancetta si possono mettere delle fettine sottili di formaggio se lo preferite.



4 Poi arrotolate bene l'arrosto e legatelo oppure usate un po' di rete presa in macelleria.



5 A questo punto mettere l'arrosto nella pentola a pressione con un pezzetto di burro, fate rosolare bene da entrambe le parti, salate e pepate, dopo la rosolatura aggiungete un bicchiere abbondante di vino bianco. Chiudete la pentola e da quando fischia calcolare circa 35 minuti

se avete un pezzo unico da chilo è meglio farlo cuocere un po' di più 45 minuti circa in totale.

Togliete l'arrosto dalla pentola una volta freddo, fate addensare il sughetto e nel frattempo tagliate il vostro arrosto a fettine sottili, mettetelo su un vassoio e irroratelo con il sugo.

Al momento di mangiarlo passatelo in forno caldo per una decina di minuti (o più) fin quando è ben caldo. Questo tipo d'arrosto per poter essere tagliato bene deve essere freddo.

