

SECONDI PIATTI

Rotolo di prosciutto in crosta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'arrosto in crosta è un classico della cucina, un piatto delle feste. Il prosciutto fresco, farcito di spinaci e frittata, viene avvolto in uno strato di sfoglia che preserva la morbidezza della carne.

Provate anche questi gustosi rotoli salati:

[Rotolo di vitello farcito](#)

[Rotolo di frittata con prosciutto](#)

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO 1 kg

SPINACI 500 gr

PASTA SFOGLIA 250 gr

SENAPE granulosa - 3 cucchiaini da tavola

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 1

BURRO 10 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

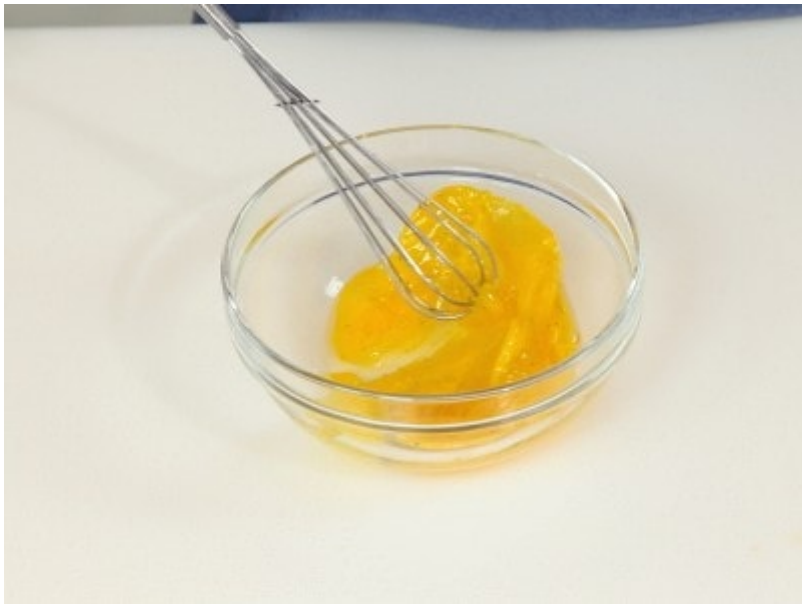
PREPARAZIONE

1 Fatevi tagliare la carne in un'unica fetta di prosciutto fresco dal vostro macellaio.

Mondate e lessate gli spinaci.



2 Rompete le uova in una terrina, sbattetele insaporendole con una presa di sale.



3 In una padella riscaldate l'olio, versatevi le uova sbattute realizzando una frittata; cuocetela 3 minuti per lato.



- 4 In un'altra padella fondete il burro e ripassate gli spinaci precedentemente scolati e strizzati dall'acqua in eccesso; insaporite con una presa di sale.



- 5 Aprite la carne e conditela con sale e pepe. Distribuitevi sopra gli spinaci in un unico strato ed adagiatevi sopra la frittata.



6 Arrotolate la carne su se stessa e legatela con lo spago da cucina.

Adagiate il rotolo in una teglia da forno e cuocetela in forno per 30 minuti a 180°C.



7 Passato questo tempo sfornate il rotolo e lasciatelo raffreddare, quindi rimuovete lo spago.



- 8 Stendete la pasta sfoglia, metteteci al centro il rotolo, spalmatelo con la senape e richiudete la pasta sfoglia fino ad avvolgerlo completamente.



- 9 Spennellate la pasta sfoglia con il tuorlo ed infornate il tutto a 200°C per 15 minuti, fino a che la pasta sfoglia risulti dorata.



10 Fate riposare il rotolo per 10 minuti dopo averlo sfornato e prima di tagliarlo a fette.