

SECONDI PIATTI

Rotolo di vitello farcito: il secondo piatto perfetto per ogni occasione

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **rotolo di vitello farcito** è un [secondo piatto](#) saporito e perfetto per le feste. Scopri come preparare un rotolo di vitello farcito con spinaci e frittata, facile e delizioso.

INGREDIENTI PER IL ROLLÈ DI CARNE

CARNE DI VITELLO In una sola fetta - 1 kg
PATATE 350 gr
SPINACI 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ROSMARINO
SALE

INGREDIENTI PER LA FRITTATA

UOVA MEDIE 2
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

COME FARE IL ROTOLO DI VITELLO FARCITO?

- 1 Rompi le uova in una ciotola, aggiungi sale e parmigiano e sbatti fino a ottenere un composto omogeneo.







2 Scalda un filo d'olio in una padella e cuoci la frittata da entrambi i lati. Tienila da parte.







- 3 Porta a bollire una pentola d'acqua leggermente salata e cuoci gli spinaci per qualche minuto. Scolali e tienili da parte.





- 4 Adagia la fetta di vitello su un piano da lavoro e massaggiata con il sale. Metti al centro la frittata e distribuisci sopra gli spinaci. Arrotola la carne su sé stessa e legala bene con lo spago da cucina.









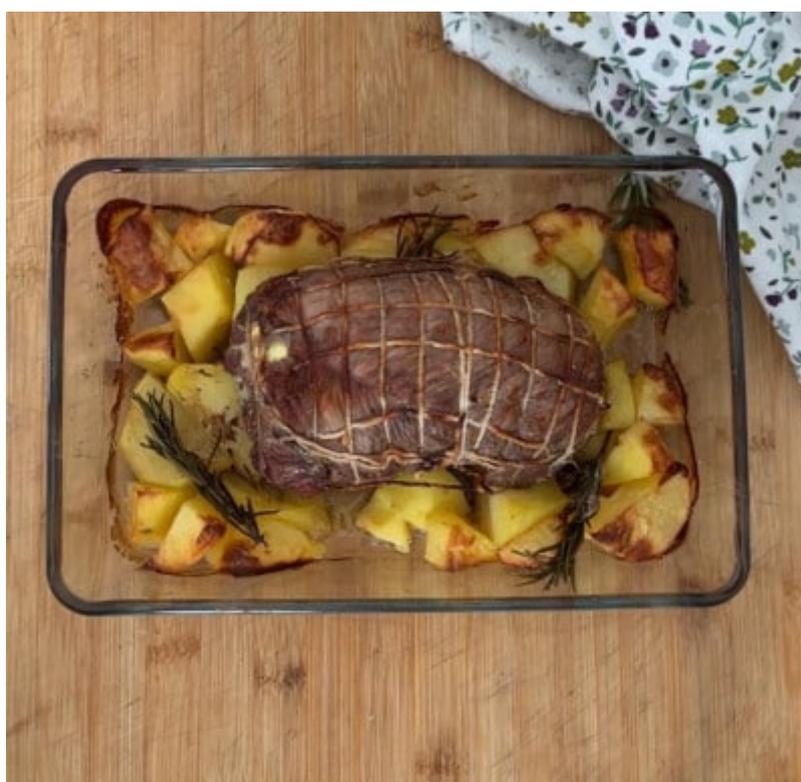
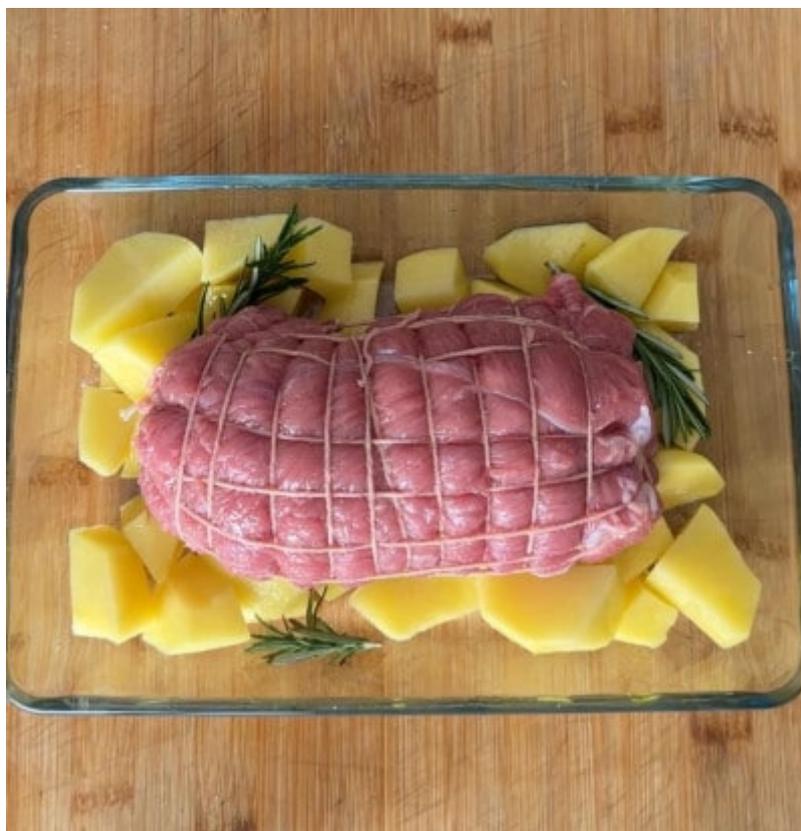


5 Pela, lava e asciuga le patate, poi tagliale a pezzi piuttosto grandi. Metti le patate in una pirofila oliata, aggiungi sale e mescola. Disponi al centro il rotolo di vitello, aggiungi 2 rametti di rosmarino e condisci con un filo d'olio.

Cuoci in forno statico a 180°C per circa 50 minuti, controllando che la carne e le patate siano ben cotte.

Una volta pronto, lascia riposare il rotolo per 10 minuti, poi taglialo a fette e servilo con le patate.





VUOI UN ARROSTO RIPIENO SUCCULENTO? PROVA IL ROTOLO DI

Il **rolo di vitello farcito** è un **secondo piatto ricco e gustoso**, ideale per i [pranzi della domenica](#) o le **occasioni speciali** come Pasqua e Natale. Il ripieno di **frittata** e spinaci dona un tocco di morbidezza e sapore, mentre la **cottura al forno** con le patate rende questo piatto ancora più

invitante. Facile da preparare e di grande effetto, conquisterà tutti a tavola!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Carne morbida: Massaggia la carne con un filo d'olio prima di farcirla per mantenerla succosa.

Chiusura perfetta: Usa lo spago da cucina per sigillare bene il rotolo ed evitare fuoriuscite del ripieno.

Riduzione dello spreco: Utilizza gli avanzi di frittata per altre preparazioni come tramezzini o insalate.

Varianti: Puoi sostituire gli spinaci con bietole o aggiungere prosciutto cotto alla frittata per un sapore più ricco.

COME CONSERVARE IL ROTOLO FARCITO

Il rotolo di vitello farcito si conserva in frigorifero per un massimo di 2 giorni, ben coperto con pellicola trasparente. Può essere riscaldato in forno o in padella prima di servirlo nuovamente.