

SECONDI PIATTI

Rotolo di vitello farcito

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il rotolo di vitello farcito: veramente gustoso e ricco! Tra le altre cose è pure bello da vedere al taglio... Provatelo per il pranzo di Pasqua, metterete in tavola più di un semplice arrosto!

Provate anche questi gustosi rotoli salati:

[Rotolo di frittata con prosciutto](#)

[Rotolo di prosciutto in crosta](#)

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO tagliata in 1 fetta - 1 kg

PATATE 350 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

ROSMARINO 2 rametti

SALE

INGREDIENTI PER LA FRITTATA

UOVA 3

PARMIGIANO REGGIANO grattato - 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando una frittata di tre uova sbattendo insieme in una ciotola le uova, il parmigiano, un pizzico di sale e pepe.



- 2 Scaldate in una padella tre cucchiari d'olio extravergine d'oliva e, quando è ben caldo, versatevi il composto di uova distribuendolo uniformemente nella padella.



- 3 Lasciate cuocere la frittata incoperchiata e, quando risulterà quasi cotta, giratela sull'altro lato per farla dorare uniformemente.

Toglietela dal fuoco e mettetela da parte.

Fate lessare gli spinaci in poca acqua bollente leggermente salata; scolateli, strizzateli e tritateli grossolanamente.



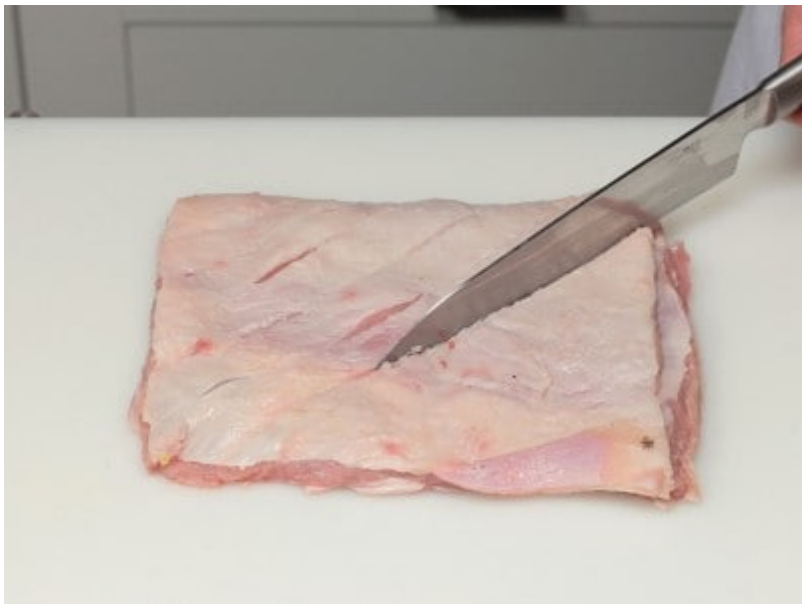
- 4 Fate scaldare in una padella due cucchiai d'olio extravergine d'oliva e fatevi saltare gli spinaci. Una volta saltati, conditeli con il parmigiano e aggiustate di sale.





5 Togliete gli spinaci dal fuoco e metteteli da parte.

Prendete la fetta di vitello e incidete lo strato di grasso con tagli diagonali.



6 Disponete la fetta di vitello con il grasso a contatto con il piano di lavoro e adagiatevi sopra la frittata.

Distribuite gli spinaci sulla metà di frittata verso di voi.



7 Arrotolate la fetta e chiudetela legandola con dello spago da cucina.



8 Salate la superficie del rotolo.

Sbucciate e tagliate le patate a cubettoni e disponetele in una pirofila da forno grande abbastanza da contenere il rotolo di vitello insieme ai rametti di rosmarino; salate adeguatamente.

Adagiate il rotolo sullo strato di patate e irrorate con un giro d'olio extravergine d'oliva.



9 Infornate il rotolo a 180°C per 1 ora o fino a cottura del vitello e delle patate.



10 Qualora il rotolo fosse pronto prima delle patate, toglietelo dalla pirofila e rimettete le patate in forno fino a cottura ultimata.

Una volta cotto, fate riposare il rotolo per una decina di minuti, quindi affettatelo e servitelo con le patate e il sugo di cottura.