



CARNE

Vitello farcito con provola e salsiccia



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
40 MINCALORIE
780K

NOTE



INGREDIENTI

800 g di Fesa di vitello in una sola fetta

280 g di Salsicce

100 g di Provola

2 Uova

50 g di Pane raffermo

20 g di Parmigiano grattugiato

1 Cipolla

1 costa di Sedano

1 Carota

100 ml di Latte

10 cl di Vino bianco secco

150 ml di Brodo vegetale

Erba cipollina

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Lasciate ammorbidire il pane in una ciotolina insieme al latte.
- In un'altra ciotola sbattete le uova con il parmigiano, un pizzico di sale e pepe, quindi unitevi la salsiccia, privata della pelle e sgranata, la provola tagliata a pezzettini, abbondante erba cipollina tritata e il pane ben strizzato. Mescolate in modo da amalgamare bene gli ingredienti.
- Stendete la carne sul piano di lavoro, salatela leggermente, quindi distribuitevi sopra il composto preparato e arrotolate la fetta di carne ben stretta fermandola con dello spago da cucina.
- Preparate un battuto piuttosto fine con cipolla, sedano e carota, versatelo in una casseruola con il fondo pesante e sufficientemente grande per contenere l'arrotoato, versatevi l'olio e fate appassire le verdure a fiamma bassa.
- Quindi adagiatevi la carne e fatela rosolare bene su tutti i lati. Quando avrà cambiato colore, irroratela con il vino e lasciate evaporare. Quindi abbassate la fiamma, bagnate con qualche cucchiaio di brodo, mettete il coperchio e fate cuocere per 40 minuti su fiamma moderata. Durante la cottura, se il fondo dovesse asciugarsi troppo, bagnate con il brodo.
- Togliete la preparazione dal fuoco e lasciate raffreddare prima di eliminare lo spago e servire la carne tagliata a fette.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Vi suggeriamo di preparare con anticipo l'arrotoato; lasciando raffreddare per bene la carne sarà più compatta e facile da tagliare. Sebbene sia ottimo servito a temperatura ambiente, potete scaldare le fette di arrotoato in padella, irrorandole con il loro fondo di cottura.