



CARNE

## Rotolo di vitello con scamorza e bietole



6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

60 MIN



CALORIE

450K

NOTE

### INGREDIENTI

800 g di Fesa di vitello in una sola fetta

200 g di Scamorza

600 g di Bietole

1 Cipolla dorata

2 spicchi di Aglio

40 g di Parmigiano grattugiato

20 cl di Vino bianco secco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

### Preparazione

- Adagiate la fetta di carne su un foglio di carta da forno e sfiletatela con un batticarne, ma senza esagerare (fate attenzione a non bucarla). Rifilatela in modo da ottenere un rettangolo, tritate i ritagli che otterrete e metteteli da parte.
- Tritate grossolanamente la scamorza con un coltello.

- Sbucciate la cipolla e tritatela non troppo finemente.
- Mondate e lavate le bietole in una ciotola, cambiando l'acqua più volte e infine lessatele in poca acqua salata per 4-5 minuti, poi scolatele, lasciatele intiepidire, strizzatele e tagliuzzatele grossolanamente.
- In una padella fate soffriggere l'aglio schiacciato, poi eliminatelo, aggiungete il trito di cipolla e cuocete per 8-10 minuti a fiamma bassa, unendo poca acqua quando è necessario. Alzate la fiamma, unite i ritagli di carne tritati tenuti da parte, poi le bietole e fate insaporire per circa 2 minuti.
- Stendete la fetta di carne sul piano, sopra un foglio di carta da forno. Distribuitevi sopra le bietole, poi spolverizzate con la scamorza, lasciando qualche cm libero ai lati; arrotolate la carne aiutandovi con la carta e legatela con lo spago, in modo che non si srotoli.
- Ponete il rotolo di carne in una pirofila, versatevi l'olio e fatelo rosolare in forno caldo a 180°C, girandolo ogni tanto, in modo che diventi dorato in modo uniforme; sfumate con il vino e quindi salate e pepate. Cuocete il rotolo per 40-45 minuti, unendo ogni tanto dell'acqua bollente e irrorandolo con il sugo che si sarà formato sul fondo.
- Sfornate il rotolo, aspettate una ventina di minuti e quindi togliete lo spago. Servitelo tagliato a fette non troppo sottili e condito con il suo sugo.

Carla Marchetti