

Arrosto di vitello con frittata

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 fetta grande vitello (fette da 500 g)
3 uova
3 fette prosciutto cotto
40 g burro
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Con le uova preparate una frittata e cuocete in modo che resti di consistenza soffice. Battete la fetta di carne, sale e pepate la superficie, adagiatevi sopra la frittata e sopra a questa il prosciutto. Arrotolate la carne e legate in modo che il 'salame' resti in forma. In un tegame scaldate il burro con alcuni cucchiari di olio, insaporitevi la carne e cuocete per circa un'ora a fuoco medio-basso. Tagliate a fettine, disponetele in circolo e servite con al centro spinaci al burro.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>