

# Arrosto ripieno alla reggiana

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

800 g fesa di vitello (fette da 800 g)  
500 g spinaci  
100 g pancetta  
2 uova  
60 g formaggio grana reggiano grattugiato  
60 g burro  
10 cl olio d'oliva  
1/2 bicchiere vino bianco secco  
20 cl brodo  
sale  
pepe

## Preparazione

Lavate con cura gli spinaci, fateli cuocere in una casseruola con la sola acqua rimasta fra le foglie dal lavaggio e un pizzico di sale per 20 minuti circa; quindi scolateli, strizzateli bene e fateli saltare in padella con una noce di burro fuso; toglieteli dal fuoco e cospargeteli con tre cucchiaini di Grana grattugiato. In una terrina sbattete le uova con sale, pepe e il resto del Grana; versate il composto in una padella unta di burro e fatelo cuocere un paio di minuti per parte, in modo da ottenere una frittatina larga e sottile. Stendete la fetta di carne sul piano di lavoro, appiattitela bene con un batticarne e ricopritela, nell'ordine, con la pancetta affettata, gli spinaci e la frittata. Arrotolate la fetta di carne su se stessa, cucitene i lembi con ago e filo e avvolgete il rotolo ottenuto nell'apposita reticella. Mettete l'arrosto in una casseruola con l'olio e il burro che resta e fatelo rosolare uniformemente a calore vivace per 5-6 minuti, in modo che si colorisca bene; bagnatelo col vino e lasciatelo consumare quasi per intero, cospargete la carne con sale e pepe, coprite il recipiente, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per 1 ora circa, avendo cura di aggiungere il brodo caldo poco alla volta e di rigirare ogni tanto l'arrosto. Al termine, private il rotolo della reticella e del filo, tagliatelo a fette, distribuite queste sui piatti individuali, bagnatele col fondo di cottura e servitele subito, guarnendo il piatto con verdure fresche a piacere.

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

<http://www.ricetteitalia.org>