

Arrosto ripieno con l'uovo

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g fesa di vitello (fette da 800 g)
3 uova fresche
3 uova sode
500 g spinaci
200 g polpa di manzo tritata
60 g pancetta
100 g funghi coltivati
1 spicchio aglio
1 cucchiaio prezzemolo tritato
5 cucchiai formaggio grana grattugiato
10 cl olio d'oliva
80 g burro
1/2 bicchiere vino bianco secco
20 cl brodo
sale
pepe

Preparazione

Preparate gli spinaci e la frittata come indicato nella ricetta 'Arrosto ripieno alla reggiana'. Quindi nettate i funghi e tritateli grossolanamente, tritate anche la pancetta e l'aglio e ponete tutto quanto in una casseruola con una noce di burro e la polpa tritata; lasciate rosolare a fuoco moderato per una decina di minuti, togliete il soffritto dal fuoco e lasciatelo intiepidire. Unite un uovo sbattuto e il prezzemolo tritato, regolate di sale e cospargete con una macinata di pepe. Appiattite la fetta di carne, copritela con la frittata e gli spinaci, distribuite su questi il composto di carne e funghi e ponete al centro, per il lungo, le uova sode sguosciate, uno sull'altro; avvolgete delicatamente la fetta di carne attorno alle uova, cercando di mantenerle al centro, cucitene i lembi con ago e filo e inserite 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 e tagliatelo a fette, quindi servitelo col fondo di cottura, accompagnandolo con una insalata di stagione.

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

<http://www.ricetteitalia.org>