

# Arrosto ripieno con prosciutto

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

800 g fesa di vitello (fette da 800 g)  
150 g prosciutto cotto  
3 uova  
4 cucchiaini formaggio grana grattugiato  
1 cucchiaio pangrattato  
1 grattatina noce moscata  
3 cucchiaini prezzemolo tritato  
60 g burro  
10 cl olio d'oliva  
20 cl brodo  
1/2 bicchiere vino bianco secco  
sale  
pepe

## Preparazione

Sbattete le uova in una terrina con il sale necessario, una macinata di pepe e una grattatina di noce moscata, unite il pangrattato e il grana grattugiato. Fate sciogliere una noce di burro in una padella antiaderente, versatevi dentro il composto di uova e fatelo cuocere da entrambi i lati per 3-4 minuti a calore moderato, in modo da ottenere una frittata larga e sottile. Ponete la fetta di carne sul piano di lavoro e appiattitela leggermente con il batticarne, cospargetela con sale, pepe e adagiatevi sopra il prosciutto affettato, cospargetelo con il prezzemolo tritato e coprite tutto con la frittata. Arrotolate la fetta di carne su se stessa e inserite il rotolo ottenuto nell'apposita reticella. Fate scaldare l'olio e il resto del burro in una casseruola, unite l'arrosto e lasciatelo rosolare a calore vivace per 7-8 minuti, rigirandolo da tutte le parti finché avrà preso un bel colore dorato. Bagnatelo allora con il vino e lasciatelo consumare quasi per intero, unite il brodo bollente, coprite il recipiente, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per un'ora circa, avendo cura di girare l'arrosto di tanto in tanto e di aggiungere un goccio d'acqua calda, se il fondo di cottura tendesse a consumarsi troppo. Al termine, private l'arrosto della reticella, tagliatelo a fette non troppo sottili e servitelo con il fondo di cottura filtrato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>