

# Arrosto ripieno con wurstel

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

800 g fesa di vitello (fette da 800 g)  
2 uova  
3 wurstel di maiale grandi  
2 cucchiaini formaggio grana grattugiato  
2 cucchiaini prezzemolo tritato  
50 g burro  
10 cl olio d'oliva  
20 cl brodo  
1/2 bicchiere vino bianco secco  
400 g spinaci al burro  
30 cl salsa di pomodoro  
sale  
pepe

## Preparazione

Sbattete le uova in una terrina con il grana, il sale necessario e una macinata di pepe; versate il composto ottenuto in una padella unta con una noce di burro e ruotate il recipiente da tutte le parti in modo da ottenere una frittatina sottile, che farete dorare uniformemente da entrambi i lati. Sbollentate i wurstel in acqua bollente, scolateli e, se necessario, spellateli. Stendete la fetta di carne sul piano di lavoro e appiattitela leggermente, cospargetela con sale e pepe e copritela con la frittatina preparata; disponetevi sopra i tre wurstel e cospargeteli con il prezzemolo tritato, arrotolate la fetta su se stessa in modo da ottenere un rotolo compatto, cucitene i lembi con ago e filo e legatelo con uno spago da cucina. Ponete l'arrosto in una casseruola con il burro che resta, l'olio e il rosmarino e lasciatelo rosolare a calore moderatamente vivace per 7-8 minuti, rigirandolo da tutte le parti perché si colorisca in modo uniforme. Bagnatelo col vino e alzate la fiamma per favorirne l'evaporazione, salate, pepate, bagnate col brodo bollente e proseguite la cottura al minimo per 1 ora circa a recipiente coperto. Quando l'arrosto sarà giunto a cottura, toglietelo dal fuoco, eliminate lo spago e tagliatelo a fette; disponete queste su un piatto di portata, sul quale avrete già adagiato un letto di spinaci al burro, e servite con la salsa di pomodoro mescolata al fondo di cottura.

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

<http://www.ricetteitalia.org>