

# Arrosto Ripieno Con Wurstel

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 perch? 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 sar? giunto a cottura, toglietelo dal fuoco, eliminate lo spago e tagliatelo a fette; disponete queste su un piatto di portata, sul quale avrete gi? adagiato un letto di spinaci al burro, e servite con la salsa di pomodoro mescolata al fondo di cottura.

## Ingredienti

800 G Fesa Di Vitello (fette Da 800 G)  
2 Uova  
3 Wurstel Di Maiale Grandi  
2 Cucchiari Formaggio Grana Grattugiato  
2 Cucchiari 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

## Note

Preparazione: 90 minuti.