

Arrosto Ripieno Di Verdure

Nettate gli spinaci e preparateli come indicato nella ricetta 'Arrosto ripieno alla reggiana'; lessate separatamente le carote raschiate e spuntate, i fagiolini ben nettati e le patate ancora con la buccia; scolate tutti gli ortaggi quando saranno cotti al dente e sbucciate le patate. Per la frittata, sbattete le uova in una terrina assieme al sale, al pepe e a 2 cucchiaini di grana, cuocete il composto in padella con una noce di burro, un paio di minuti per parte. Appiattite la fetta di carne, salatela e pepatela, ricopritela con la frittata e su questa distribuite gli spinaci, formando uno strato compatto; adagiatevi sopra, alternandoli e premendoli sugli spinaci, le carote e i fagiolini, disponete al centro, per il lungo, le patate una dietro l'altra. Avvolgete la fetta di carne attorno alle patate, con molta delicatezza per non spostare gli ortaggi; cucitene con ago e filo i lembi e inserite il rotolo 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, distribuite queste sui piatti individuali e servite col fondo di cottura e con un contorno di patate duchessa.

Ingredienti

800 G Fesa Di Vitello (fette Da 800 G)
500 G Spinaci
5 Cucchiaini Formaggio Grana Grattugiato
8 Carote
8 Fagiolini Lunghi (oppure 16 Normali)
3 Patate Medie
2 Uova
60 G Burro
20 Cl Olio D'oliva
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
20 Cl Brodo
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 90 minuti.