

ARROSTO RIPIENO DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello (fette da 800 g)
- 500 g di spinaci
- 5 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
- 8 carote
- 8 fagiolini lunghi (oppure 16 normali)
- 3 patate medie
- 2 uova
- 60 g di burro
- 20 cl di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 20 cl di brodo
- sale
- pepe

Nettate gli spinaci e preparateli come indicato nella ricetta 'Arrostato 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.