



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Arrosto di vitello farcito



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 800 gr di polpa di vitello in una fetta
- 100 gr di mortadella
- 500 gr di spinaci
- 2 uova
- parmigiano grattugiato

Preparazione Arrosto di vitello farcito

Passo 1.

Dopo aver pulito e lessato gli spinaci, fateli soffriggere in una padella con il burro, il parmigiano e un po' di sale.

Passo 2.

Preparate una frittatina e stendetela con gli spinaci e la mortadella tagliata a fette nella carne, arrotolando quest'ultima con uno spago da cucina.

Passo 3.

Fate rosolare la carne in una padella con un filo d'olio, un pizzico di sale e pepe, un battuto di aglio e rosmarino.

Passo 4.

Dopo la cottura, quando è tiepida, tagliatela a fette e, prima di servirla, scaldatela nel sughetto di cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)