

Arrosto di vitello con cuore di spinaci e salsa alle mandorle

Prova il vitello ripieno di spinaci: è buono sempre, anche gustato tiepido o freddo.



Sei anche tu come noi fan del "preparare il giorno prima"? In effetti, prendersi per tempo dà sempre una grande soddisfazione; proprio come preparare questo **appetitoso arrosto di vitello** con anticipo la sera precedente per gustarlo il giorno dopo perché è **buonissimo anche tiepido o freddo**, accompagnato da una delicata salsina alle mandorle e spinaci. È ottimo anche per una **schiscetta sana!**

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Preparazione: 15 min. + 70 min. di cottura

Ingredienti

(per 4 persone)

800 g di fesa di vitello

500 g di spinaci

Mezza cipolla bianca

Mezzo bicchiere di vino bianco secco

Mezzo limone non trattato

2 cucchiari di granella di mandorle

4 cucchiari di olio extra vergine di oliva

Un pizzico di sale marino integrale

Un pizzico di pepe nero

Procedimento:

1. In una padella riunisci la cipolla, l'olio, 1/3 di bicchiere di acqua e gli spinaci. Lascia appassire a fuoco lento per 5 minuti. Trascorso il tempo spegni il fuoco, aggiungi la granella di mandorle, un cucchiaino di scorza grattugiata di limone e mescola il tutto.
2. Taglia la fesa di vitello in modo da ottenere una fetta unica bella larga e che abbia uno spessore omogeneo. Battila bene con un batticarne e condisci con il succo del mezzo limone, sale e pepe.
3. Distribuisci il ripieno di spinaci e mandorle (tenendone da parte 2 cucchiari), arrotola la carne e chiudi con lo spago da cucina.
4. Sigilla su tutti i lati il rotolo di vitello in una padella antiaderente, poi aggiungi il vino bianco e lascia sfumare.
5. Trasferisci il rotolo in una pirofila da forno, aggiungi anche un filo d'olio e cuoci a forno preriscaldato per 60 minuti a 170 °C.
6. Trascorso il tempo, lascia raffreddare, leva lo spago e taglia a fettine. Servi il vitello con la crema di spinaci che otterrai frullando con un frullatore a immersione gli spinaci tenuti da parte.