

Rotolo di vitello farcito alle erbe aromatiche con patata schiacciata e spinacino

Un secondo piatto delizioso, perfetto per un'eccezione di gusto. Prova questo arrosto in versione gourmet!



Un **secondo piatto** che ricorda la tradizione, ecco cosa ci vuole per la tua prossima cena gourmet! Il **classico arrosto** viene rivisitato e insaporito da una farcitura preparata con **erbe aromatiche, patata schiacciata e spinacini**. Che aspetti? Sappiamo che hai già l'acquolina!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 2 ore e 30 min.

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di reale di vitello

200 g di spinaci novelli

3 patate medie Passo dopo Passo Despar

4 uova intere Bio, Logico Despar

3 fette di pancetta arrotolata

2 cipolle

1 carota

1 gamba di sedano

20 g di burro da centrifuga Despar Premium

2 bicchieri di vino bianco secco

5 foglie di salvia

Un mazzetto di timo

Un mazzetto di maggiorana

Poco rosmarino

1 dl di brodo vegetale

Sale e pepe nero q.b.

Procedimento:

1. Trita tutte le erbe aromatiche finemente. Rompi le uova, aggiungi le erbe, sale e pepe. In una padella antiaderente larga versa l'impasto a formare una frittata sottile. Cuoci a fiamma moderata.

2. Pulisci dalle eccedenze di grasso la carne, sala leggermente e poi copri con la frittata ottenuta. Arrotola il tutto, avvolgi con le fette di pancetta e lega il più stretto e regolare possibile.

3. In una pirofila da forno metti sedano, carota e cipolle tagliate grossolanamente, aggiungi il rotolo e un filo d'olio. Cuoci in forno a 160 °C per 130 minuti, bagna prima con vino bianco e poi con il brodo vegetale.

4. Ultima la cottura, slega il rotolo e conserva il fondo di cottura.
5. Cuoci le patate con la buccia in acqua bollente per circa 30 minuti. Una volta cotte, pelale da calde, schiacciale con una forchetta e condiscile con olio, sale e pepe.
6. A parte in una padella cuoci per pochi istanti con una noce di burro e un pizzico di sale gli spinaci.
7. Componi il piatto: alla base la patata, sopra la carne e a fianco gli spinaci.