

Rotolo di Vitello al bacon, spinacini e uova sode

Da mangiare anche freddo!



Ingredienti per 4 persone: 800gr. di fesa di Vitello in una larga fetta, 150 gr. di bacon a fette; 100gr. di spinacini novelli, 2 uova, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 1 foglia di alloro, brodo di verdure o di carne, 1 bicchierino di marsala secco, sale e pepe.

Procedimento:

- fate rassodare le uova in un pentolino: copritele con acqua fredda e portate a ebollizione calcolando da questo momento 10 minuti di cottura. Poi fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatele e tagliatele a rondelle.
- Pulite e lavate gli spinacini. Adagiate la fetta di carne, salatela e pepatela, poi disponete sopra le fettine di bacon, le uova sode a rondelle e gli spinacini. Avvolgete la carne su se stessa in modo da formare un rotolo e legatelo con spago da cucina.
- Pulite il sedano privandolo dei filamenti, lavatelo e tritatelo assieme alla carota e alla cipolla. Fate rosolare il rotolo di vitello in una casseruola (che possa andare anche in forno) con l'olio, unite il trito di verdure e la foglia di alloro, lasciate insaporire per qualche istante, salate e pepate, poi bagnate con un paio di mestoli di brodo caldo.
- Coprite la casseruola con un coperchio, portate ad ebollizione il brodo, togliete il coperchio, trasferite in forno preriscaldato a 180° e lasciate cuocere l'arrosto per un'ora e 30 minuti, unendo altro brodo quando occorre.
- Terminata la cottura, togliete l'arrosto dalla casseruola e trasferite quest'ultima sul fuoco. Mescolate al fondo di cottura il marsala e fatelo evaporare in modo da ottenere un sughetto ristretto. Fate raffreddare il rotolo di vitello, affettatelo e servitelo con il sugo a parte.

E..., Buon Appetito!