

Rotolo di Vitello con riso, fave e fiori di zucca

Da mangiare anche freddo!



Ingredienti per 4 persone: 800gr. di Vitello in una larga fetta, 100gr. di riso arborio, 100 gr. salsiccia, 100gr. di fave sgranate fresche , 50 gr. di parmigiano reggiano di Vacche rosse(in negozio lo potete trovare), 8 fiori di zucca, salvia, rosmarino, 2 spicchi d'aglio, 2 uova, 1 bicchiere di vino bianco secco, 30 gr. di burro, 3 cucchiari di olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Procedimento:

- Sbollentate le fave per 3 minuti, scolatele e privatele della pellicina; eliminate dai fiori di zucca il gambo e il pistillo.
- Lessate il riso in abbondante acqua leggermente salata, scolatelo in una ciotola, conditelo subito con il burro, unite la salsiccia spellata e sbriciolata, le fave, il grana, le uova, un trito di salvia e rosmarino, sale e pepe e mescolate con cura.
- Stendete la farcia preparata sulla fetta di carne leggermente salata e pepata, allineatevi sopra i fiori di zucca, arrotolate la carne su se stessa in modo da formare un rotolo e legatelo con spago da cucina.
- In una casseruola (che possa andare anche in forno), scaldate l'olio e rosolatevi l'aglio con salvia e rosmarino. Aggiungete il rotolo e fatelo rosolare da tutte le parti, rigirandolo con una paletta, salatelo, pepatelo, bagnatelo con il vino e cuocete a fiamma alta fino a quando il vino sarà evaporato completamente.
- Trasferite la casseruola in forno preriscaldato a 200°, copritela e continuate la cottura per circa un'ora e 30 minuti, irrorando il rotolo più volte con il proprio fondo di cottura. Se il sughetto fosse troppo asciutto. Diluitelo con brodo o acqua calda. Alla fine della cottura, togliete il rotolo dalla casseruola, lasciatelo raffreddare quindi servitelo tagliato a fette con il fondo di cottura filtrato attraverso un setaccio.

E..., Buon Appetito!