ARROSTO DI VITELLO CON FRITTATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fetta grande di vitello (fette da 500 g)
- 3 uova
- 3 fette di prosciutto cotto
- 40 g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Con le uova preparate una frittata e cuocete in modo che resti di consistenza soffice.
Battete la fetta di carne, sale e pepate la superficie, adagiatevi sopra la frittata e sopra a questa il prosciutto.
Arrotolate la carne e legate in modo che il 'salame' resti in forma.
In un tegame scaldate il burro con alcuni cucchiai di olio, insaporitevi la carne e cuocete per circa un'ora a fuoco medio-basso.
Tagliate a fettine, disponetele in circolo e servite con al centro spinaci al burro.