ARROSTO RIPIENO ALLA REGGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello (fette da 800 g)
- 500 g di spinaci
- 100 g di pancetta
- 2 uova
- 60 g di grana reggiano grattugiato
- 60 g di burro
- 10 cl di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 20 cl di brodo
- sale
- pepe

Lavate con cura gli spinaci, fateli cuocere in una casseruola con la sola acqua rimasta fra le foglie dal lavaggio e un pizzico di sale per 20 minuti circa; quindi scolateli, strizzateli bene e fateli saltare in padella con una noce di burro fuso; toglieteli dal fuoco e cospargeteli con tre cucchiai di Grana grattugiato.
In una terrina sbattete le uova con sale, pepe e il resto del Grana; versate il composto in una padella unta di burro e fatelo cuocere un paio di minuti per parte, in modo da ottenere una frittatina larga e sottile.
Stendete la fetta di carne sul piano di lavoro, appiattitela bene con un batticarne e ricopritela, nell'ordine, con la pancetta affettata, gli spinaci e la frittata.
Arrotolate la fetta di carne su se stessa, cucitene i lembi con ago e filo e avvolgete il rotolo ottenuto nell'apposita reticella.
Mettete l'arrosto in una casseruola con l'olio e il burro che resta e fatelo rosolare uniformemente a calore vivace per 5-6 minuti, in modo che si colorisca bene; bagnatelo col vino e lasciatelo consumare quasi per intero, cospargete la carne con sale e pepe, coprite il recipiente, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per 1 ora circa, avendo cura di aggiungere il brodo caldo poco alla volta e di rigirare ogni tanto l'arrosto.
Al termine, private il rotolo della reticella e del filo, tagliatelo a fette, distribuite queste sui piatti individuali, bagnatele col fondo di cottura e servitele subito, guarnendo il piatto con verdure fresche a piacere.