ARROSTO RIPIENO CON L'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello (fette da 800 g)
- 3 uova fresche
- 3 uova sode
- 500 g di spinaci
- 200 g di polpa di manzo tritata
- 60 g di pancetta
- 100 g di funghi coltivati
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 5 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 10 cl di olio d'oliva
- 80 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 20 cl di brodo
- sale
- pepe

Preparate gli spinaci e la frittata come indicato nella ricetta 'Arrosto ripieno alla reggiana'.
Quindi nettate i funghi e tritateli grossolanamente, tritate anche la pancetta e l'aglio e ponete tutto quanto in una casseruola con una noce di burro e la polpa tritata; lasciate rosolare a fuoco moderato per una decina di minuti, togliete il soffritto dal fuoco e lasciatelo intiepidire.
Unite un uovo sbattuto e il prezzemolo tritato, regolate di sale e cospargete con una macinata di pepe.
Appiattite la fetta di carne, copritela con la frittata e gli spinaci, distribuite su questi il composto di carne e funghi e ponete al centro, per il lungo, le uova sode sgusciate, uno sull'altro; avvolgete delicatamente la fetta di carne attorno alle uova, cercando di mantenerle al centro, cucitene i lembi con ago e filo e inserite 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 e tagliatelo a fette, quindi servitelo col fondo di cottura, accompagnandolo con una insalata di stagione.