ARROSTO RIPIENO CON WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello (fette da 800 g)
- 2 uova
- 3 wurstel di maiale grandi
- 2 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 50 g di burro
- 10 cl di olio d'oliva
- 20 cl di brodo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 400 g di spinaci al burro
- 30 cl di salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Sbattete le uova in una terrina con il grana, il sale necessario e una macinata di pepe; versate il composto ottenuto in una padella unta con una noce di burro e ruotate il recipiente da tutte le parti in modo da ottenere una frittatina sottile, che farete dorare uniformemente da entrambi i lati.
Sbollentate i wurstel in acqua bollente, scolateli e, se necessario, spellateli.
Stendete la fetta di carne sul piano di lavoro e appiattitela leggermente, cospargetela con sale e pepe e copritela con la frittatina preparata; disponetevi sopra i tre wurstel e cospargeteli con il prezzemolo tritato, arrotolate la fetta su se stessa in modo da ottenere un rotolo compatto, cucitene i lembi con ago e filo e legatelo con uno spago da cucina.
Ponete l'arrosto in una casseruola con il burro che resta, l'olio e il rosmarino e lasciatelo rosolare a calore moderatamente vivace per 7-8 minuti, rigirandolo da tutte le parti perché si colorisca in modo uniforme.
Bagnatelo col vino e alzate la fiamma per favorirne l'evaporazione, salate, pepate, bagnate col brodo bollente e proseguite la cottura al minimo per 1 ora circa a recipiente coperto.
Quando l'arrosto sarà giunto a cottura, toglietelo dal fuoco, eliminate lo spago e tagliatelo a fette; disponete queste su un piatto di portata, sul quale avrete già adagiato un letto di spinaci al burro, e servite con la salsa di pomodoro mescolata al fondo di cottura.