VITELLO FARCITO AL PROFUMO DI ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 grammi di fesa di vitello o manzo, in una sola fetta;
- 500 grammi di cicoria;
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato;
- 1 cipolla;
- 1 carota;
- 1 costa di sedano;
- uova n° 1;
- foglioline di maggiorana,
- 1 rametto di rosmarino;
- foglie di salvia;
- 1 bicchiere di vino bianco;
- 4-5 cucchiai di olio extravergine d'oliva;
- sale.

Lavate e pulite la cicoria. Versate poca acqua in una pentola, mettetela sul fuoco e aggiungete un pizzico di sale. Quando l'acqua bolle, aggiungete la cicoria.
Fate cuocere per 34 minuti e poi scolatela. Tagliatela a pezzettini minuscoli. Ora sgusciate l'uovo e poi separate l'albume dal tuorlo. Mettete il tuorlo in una scodella, aggiungete i due cucchiai di parmigiano e la cicoria.
Con un forchetta mescolate il tuorlo dell'uovo, il parmigiano e la cicoria. Passate poi alla carne.
Prendete la fetta di fesa, e battete la carne fino a quando si è allargata e assottigliata. Salate la carne su ambedue i lati. Poggiate la fetta di carne su un tagliere di legno e spargetevi sopra la cicoria mescolata con l'uovo e il parmigiano. Aggiungete poi un cucchiaino di foglioline di maggiorana. Arrotolate la carne fino a formare un grande rotolo e legatelo. Ora mettete il rotolo su una teglia e aggiungete i 4 cucchiai di olio.
Mettete la teglia sul fuoco e fate cuocere a fuoco vivace finchè la carne non diventa dorata. Togliete la carne dal fuoco A parte tagliate la carota a dischetti, la costa di sedano a pezzetti e la cipolla in 4 parti. Aggiungete alla carne la carota, il sedano e la cipolla, un rametto di rosmarino e 3 foglie di salvia. Infine bagnate la carne con mezzo bicchiere di vino bianco.
Nel frattempo fate scaldare il forno a 200 gradi e infornate la teglia per circa un'ora. Togliete la carne dal forno, poggiatela su un tagliere e lasciatela intiepidire. Tagliate l'arrosto a fette non troppo sotti. Dal sugo di cottura, che è rimasto nella teglia, togliete il rosmarino e la salvia. Versate il sugo di cottura, le carote, il sedano e la cipolla in un frullatore, oppure in un passaverdure.
Frullate alla massima velocita per un minuto. Disponete la carne su un piatto di portata e servitela con la salsa ottenuta.