

ROLLÉ VERDE E GIALLO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 gr di fesa,
- 300 gr di spinaci surgelati,
- 50 gr di burro,
- farina e latte per la béchamel,
- parmigiano,
- 5 uova,
- 300 gr di ricotta piemontese,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- buccia grattugiata di 1 limone,
- burro,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- rosmarino.

Battete bene la fetta di fesa senza romperla; fate scongelare gli spinaci, poi passateli al burro e formaggio, in modo da legarli bene.

Unite agli spinaci una tazza di béchamel piuttosto densa.

Unite anche 2 uova intere, 300 grammi di ricotta piemontese, pepe, noce moscata, sale a gusto e buccia di limone grattugiata.

Stendete questo composto sulla fetta di carne, tenendovi indietro dal bordo di tre/quattro centimetri in modo da essere facilitate nell'arrotolare.

Al centro dell'arrosto disponete 3 uova sode ben sgusciate.

Arrotolate con cura, in modo che il ripieno non esca, e legate accuratamente il tutto, infilando sotto il filo della legatura qualche rametto di rosmarino.

Fate fondere il burro, unite una cipolla tritata, poi mettete in cottura la carne, voltandola finché non è ben rosolata.

Bagnate con un bicchiere di vino bianco secco, poi passate tutto in forno già caldo a 180; dove lascerete l'arrosto, voltandolo di tanto in tanto, per 45 minuti.

Togliete, affettate quando è tiepido in fette abbastanza grosse, disponete sul piatto di portata e coprite con il sugo di cottura passato al setaccio e bollente