

ARROSTO RIPIENO CON PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello (fette da 800 g)
- 150 g di prosciutto cotto
- 3 uova
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1 grattatina di noce moscata
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 60 g di burro
- 10 cl di olio d'oliva
- 20 cl di brodo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Sbattete le uova in una terrina con il sale necessario, una macinata di pepe e una grattatina di noce moscata, unite il pangrattato e il grana grattugiato.

Fate sciogliere una noce di burro in una padella antiaderente, versatevi dentro il composto di uova e fatelo cuocere da entrambi i lati per 3-4 minuti a calore moderato, in modo da ottenere una frittata larga e sottile.

Ponete la fetta di carne sul piano di lavoro e appiattitela leggermente con il batticarne, cospargetela con sale, pepe e adagiatevi sopra il prosciutto affettato, cospargetelo con il prezzemolo tritato e coprite tutto con la frittata.

Arrotolate la fetta di carne su se stessa e inserite il rotolo ottenuto nell'apposita reticella.

Fate scaldare l'olio e il resto del burro in una casseruola, unite l'arrosto e lasciatelo rosolare a calore vivace per 7-8 minuti, rigirandolo da tutte le parti finché avrà preso un bel colore dorato.

Bagnatelo allora con il vino e lasciatelo consumare quasi per intero, unite il brodo bollente, coprite il recipiente, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per un'ora circa, avendo cura di girare l'arrosto di tanto in tanto e di aggiungere un goccio d'acqua calda, se il fondo di cottura tendesse a consumarsi troppo.

Al termine, private l'arrosto della reticella, tagliatelo a fette non troppo sottili e servitelo con il fondo di cottura filtrato.