

Con la rolata di vitello, ogni occasione è una festa

scritto da Alessandra Gabrielli | 12/12/2017



Un secondo piatto facile da realizzare ma, allo stesso tempo, di grande impatto visivo che stupirà i vostri ospiti. Portatelo in tavola e sarà subito festa!

Articolo di Alessandra Gabrielli

La **rolata**, oltre che con vitello, si può preparare utilizzando anche altri tagli di carne come **fesa di tacchino**, maiale o pollo. L'importante, per una perfetta riuscita della ricetta, è la scelta di materie prime di ottima qualità.

Rolata di vitello, consigli per un arrosto perfetto

Per un arrosto perfetto ci sono alcuni accorgimenti ed in particolare:

1. Scegliere una carne tenera e assottigiarla con il **batticarne**;
2. Farcire la carne e, prima di passare alla cottura in umido o in forno, sigillarla accuratamente in padella rosolandola nell'olio;
3. Come tempo di cottura, regolarsi in base al peso. Sarà necessaria indicativamente un'ora per

ogni kg.

Ingredienti per 4 persone con cottura in umido

- 700/900 gr circa di fesa di vitello
- 150 gr di prosciutto cotto alle erbe
- 150 gr di provola affumicata a fette
- 200 gr circa di spinaci sbollentati e perfettamente strizzati
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- olio extravergine di oliva qb
- un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia
- farina 00 qb
- acqua qb.

Procedimento

1. Allargate su un piano la fesa di vitello e appiattitela con un batticarne. Stendete le fette di cotto, sovrapponele leggermente. Nella parte centrale distribuite le fette di provola affumicata, aggiungete gli spinaci e arrotolate la carne (partendo dal lato più corto).
2. Legate la rolata con spago da cucina e aggiungete il rametto di rosmarino e le foglie di salvia a chiudere.
3. In una pentola versate un filo di olio e fate rosolare uno spicchio di aglio.
4. Infarinate la rolata e sigillatela facendola rosolare nell'olio. Sfumate con il vino bianco.
5. Aggiungete la carota tritata grossolanamente, la cipolla affettata sottilmente e la costa di sedano a pezzi. Aggiungete l'acqua.
6. Fate cuocere il rollè coperto per circa 40 minuti a fuoco dolce. A cottura ultimata togliete la rolata e lasciatela intiepidire per tagliarla più facilmente.
7. Versate il fondo di cottura nel mixer e frullate il tutto.
8. Affettate la rolata, scaldatela e servitela accompagnata dal fondo di cottura.