

Rollè di vitello al latte

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Il rollè di vitello al latte è un secondo piatto ricco e sostanzioso dal sapore molto delicato, adatto ad essere proposto durante le festività; la sua preparazione è relativamente semplice, anche se la cottura, che richiede circa un'ora, è un po' lunga.

Il rollè di vitello viene arricchito con un gustosissimo ripieno di spinaci e frittata!

Il rollè di vitello al latte può essere un ottimo secondo piatto pasquale e una valida alternativa al classico capretto



Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Latte fresco intero 1 lt
» Alloro 2 foglie	» Pepe q.b.
» Burro 70 gr	» Sale q.b.
» Carne bovina fesa di vitello in una sola fetta, 1 kg	» Sedano 1 gambo
» Carote 1	» Spinaci freschi, 250 gr
» Cipolle 1	» Uova 2
» Erba cipollina tritata, 1 cucchiaino	» Vino bianco 1/2 bicchiere

Preparazione



Per realizzare il rollè di vitello al latte, prendete della polpa di vitello e tagliatela a fiasarmonica cercando di ottenere un'unica fetta lunga, alta almeno 1 cm (oppure, fate fare questa operazione di taglio al vostro macellaio). Cuocete gli spinaci in una pentola con il coperchio (1), quando saranno pronti salateli e pepateli. In una ciotola sbattete le due uova, aggiungete l'erba cipollina e il sale (2) e preparate una frittatina molto sottile che servirà per il ripieno. Battete leggermente la carne con un batticarne e posatevi al centro la frittatina (3)



e, aiutandovi con un cucchiaio, distribuite uniformemente gli spinaci già cotti (4). Arrotolate il rollè dal lato più corto (5) e legatelo con dello spago da cucina (6) ([clicca qui per vedere come fare](#)).



Sciogliete in un tegame 30 gr di burro e fatevi rosolare la carne da tutti i lati (7). In un tegame dai bordi piuttosto alti sciogliete il burro restante e fatevi appassire la cipolla, il sedano e la carota tritati finemente (8); aggiungete poi due spicchi d'aglio e le foglie di alloro. Quando il soffritto sarà ben consumato, unite l'arrosto di vitello con il suo fondo di cottura (9).



Sfumate quindi con il mezzo bicchiere di vino, evaporato il quale, aggiungerete il latte già caldo (10). Cuocete il rollè di vitello per circa 50/60 minuti coprendolo con un coperchio (11).

Togliete dalla pentola il rollè ed eliminate gli spicchi d'aglio e le foglie di alloro; aggiustate di sale e passate il fondo al mixer in modo da ottenere una crema omogenea con la quale irrorerete le fette di rollè. Se la crema fosse troppo liquida potete farla restringere in una padella capiente (12), aggiungendo se serve 1 cucchiaino di farina sciolta in pochissima acqua fredda.

Consiglio

Volendo potete preparare il rollè al latte, anche usando carne differente dal vitello, oppure scegliere addirittura un pezzo di carne intero e procedere alla preparazione di un arrosto al latte procedendo nella medesima maniera della ricetta qui descritta.