



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Punta di vitello ripiena con spinaci e uova

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

INGREDIENTI

per 10 persone

Punta di vitello kg 2
Spinaci kg 1
Uova n. 6
Parmigiano gr. 100
Sedano gr. 100
Carote gr. 100
Cipolle gr. 100
Vino bianco bicchiere 1
Farina gr. 60
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Prendere la punta di vitello e con l'ausilio di un batticarne cercare di renderla il più sottile ed omogenea possibile.

Sbollentare gli spinaci in acqua salata, strizzarli ed adagiarli su tutta la superficie della punta.

Prendere le uova e romperle in un tegame aggiungendo sale pepe e parmigiano, adagiare il composto su di una teglia antiaderente e mettere in forno per ottenere una frittatina molto sottile che verrà adagiata sugli spinaci in precedenza stesi.

Procedere arrotolando la punta su se stessa e legarla con lo spago per arrostiti, ottenendo un arrosto di forma cilindrica e regolare che metterete in un tegame aggiungendo sedano carote e cipolle precedentemente lavate e tagliate grossolanamente.

Sistemare di sale e di pepe e mettere in forno a 170°. Dopo circa 60 minuti di cottura girare l'arrosto e bagnare con vino bianco. A cottura ultimata usare il fondo ricavato dalla cottura per ottenere la salsa aiutandosi con un velo di farina se necessario per legarla in modo adeguato.