

SPINACINO DI VITELLO RIPIENO

Per la sera vi consigliamo uno dei piatti classici più amati dai buongustai: lo spinacino di vitello ripieno. È un taglio speciale di carne che si apre a tasca lungo la sua estremità più larga per essere poi farcito con un ripieno. Durante la cottura la farcitura rilascia i suoi aromi alla carne che fa da involucro e il risultato è un arrosto dal sapore gustoso



Ingredienti per 4 persone • Uno spinacino di vitello da g 600 • Polpa di vitello tritata: g 150 • Spinaci cotti: g 200 • Pane raffermo: g 200 • Grana padano: g 80 • 2 uova • Mostarda di frutta: g 150 • Burro: g 100 • Brodo vegetale: 2 litri • Sale e pepe

Mettete in acqua fredda il pane raffer-

mo e, appena è morbido, strizzatelo. In una ciotola unite al pane gli spinaci cotti e la polpa di vitello tritata, condite con il grana padano grattugiato, il sale e il pepe, aggiungete le uova e amalgamate. Ricavate nello spinacino di vitello una tasca, riempietelo con la farcitura e chiudetelo con lo spago da cucina. In una casseruola sciogliete il

burro, rosolate lo spinacino, coprite con il brodo vegetale, continuate la cottura per un'ora, estraetelo dal liquido di cottura, eliminate lo spago e servite la preparazione a fette con la mostarda di frutta.

Tempo di preparazione: un'ora e 20 minuti

FACILE