

Rollè di vitello con carciofi e prosciutto cotto



Rollè di vitello con
carciofi e prosciutto
cotto

Sperimentiamo oggi il rollè di vitello con carciofi e prosciutto cotto... la carne non è il mio forte, preferisco cucinare di gran lunga il pesce e la pasta, forse perchè mi piacciono anche di più da mangiare, ma mio marito è carnivoro e quindi tocca farla...

Oggi mi sono inventata questo Rollè di vitello con carciofi e prosciutto cotto, è quasi primavera e vivendo nella patria del carciofo romanesco (Ladispoli e Cerveteri) ho pensato di utilizzarlo come ripieno del mio arrosto, vi racconto come l'ho creato...

Ingredienti

- Fesa di vitello da 500 gr
- 1 carciofo
- 2 carote piccole
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 3 fettine di prosciutto cotto

- vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- pepe
- olio e.v.o.
- Spago da cucina



Primo passaggio ovviamente pulire e mondare tutte le verdure, in particolare il carciofo, di cui ho tolto le foglie più esterne e la parte superiore del fiore rimasto, ho spellato il gambo e messo in acqua e limone per non farlo ossidare.

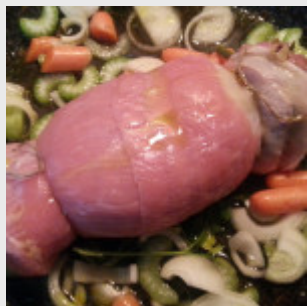
Affetto molto finemente il carciofo e lo faccio trifolare in padella con un po' di olio, sale, acqua e 1 spicchio di aglio, deve diventare bello morbido.



Passo ora

a farcire il vitello, dispongo il mio rollè aperto su di un tagliere, sopra stendo uno strato di carciofi trifolati e sopra ancora le fette di prosciutto cotto.

Passo, quindi ad avvolgerlo iniziando da un lato, cerco di stringere bene il giro, in modo che il ripieno non fuoriesca in cottura.



Pronto il rotolo lo lego con lo spago, il mio è piccolo quindi bastano un paio di giri. In una padella o meglio se in un tegame un po' alto metto a cuocere il mio rollè con un fondo di sedano, carote, cipolle. Faccio rosolare bene e aggiungo il vino bianco, lascio sfumare e aggiungo di tanto in tanto un pochino d'acqua, in modo che il tutto si cucini in modo uniforme a fuoco lento e con un coperchio sopra, aggiusto di sale e di tanto in tanto giro il rotolo e lo bagno con il fondo di cottura.

Una volta cotta la carne la lascio intiepidire appena e la taglio a fettine. Frullo il fondo di cottura e le verdure in modo da avere un salsina liscia e gustosa con cui bagnerò il mio arrosto.

Dispongo le fettine in un piatto di portata e servo l'arrosto tiepido con un po' di salsina sopra, porto il resto della salsa a tavola insieme al mio piatto.

Devo dire buono il mio Rollè di vitello con carciofi e prosciutto cotto! ☐

