

Rotolo di vitello ripieno di scarola, prosciutto arrosto e pecorino

Scritto da Administrator

Lunedì 20 Gennaio 2020 18:35 - Ultimo aggiornamento Giovedì 23 Gennaio 2020 20:23



La scarola (*Cichorium endivia latifolium*) è una varietà di indivia, dal cespo aperto di colore verde che diventa giallo chiaro nella parte centrale. Le foglie si presentano lisce o leggermente ondulate. Il suo sapore delicato, leggermente amarognolo ne ha favorito la diffusione come alimento.

Rotolo di vitello ripieno di scarola, prosciutto arrosto e pecorino

Scritto da Administrator

Lunedì 20 Gennaio 2020 18:35 - Ultimo aggiornamento Giovedì 23 Gennaio 2020 20:23

Ingredienti per 10 persone:

kg. 1 ½ di fesa di vitella aperto a libro

gr. 300 di prosciutto arrosto (potete usare anche prosciutto cotto o crudo)

gr. 100 di pecorino a scaglie

gr. 200 di provolone dolce a fettine sottili

1 cespo di scarola

½ bicchiere di vino

Aglio, salvia, rosmarino

Olio e.v.o.

Sale e pepe

Per fare il rotolo o rollè potete utilizzare molti tagli di carne. I più classici sono quelli magri, come la fesa di vitello, ma anche lo scamone, il girello o il noce.

Monda

Rotolo di vitello ripieno di scarola, prosciutto arrosto e pecorino

Scritto da Administrator

Lunedì 20 Gennaio 2020 18:35 - Ultimo aggiornamento Giovedì 23 Gennaio 2020 20:23

