ARROSTO FARCITO ALLE ORTICHE



Ingrédients Menù

100 g Salsa all' ortica - EL7
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

1 kg Polpa di vitello battuta e aperta a libro
q.b. Erbe aromatiche
1 Spicchio d'aglio
q.b. Sedano
q.b. Carota
q.b. Cipolla
q.b. Rosmarino
60 ml Vino bianco
10 g Burro
4 Uova

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone
Stendere la polpa di vitello, preparare una frittatina utilizzando la Crema di ortica e posarla al centro della carne. Arrotolare il rollè dal lato più corto, legandolo con dello spago da cucina ed insaporire con Sale alle erbe ed aglio. Far rosolare la carne a fiamma viva in Olio extravergine di oliva con un fondo di cipolla, sedano e carote tritati, uno spicchio d'aglio ed erbe aromatiche, bagnando con il vino. Aggiungere pian piano il Brodo e cuocere il rollé di vitello per circa 50-60 minuti, coprendolo con un coperchio. Una volta freddo tagliarlo a fette e servirlo con la sua stessa salsa macinata con un frullatore.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)