

## ARROSTO FARCITO ALLE ORTICHE



### Ingredienti Menù

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

### Ingredienti

- 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

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

Stendere la polpa di vitello, preparare una frittatina utilizzando la Crema di ortica e posarla al centro della carne. Arrotolare il rollé 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.