

## ROTOLO ALLE ERBETTE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- burro (80gr)
- brodo vegetale
- vino bianco secco (0.50ml)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (2gr)
- fesa di vitello (600gr)
- Spinaci in Foglia Findus (500gr)
- cotechino (1gr)

### Come si prepara

Lessare gli spinaci, scolarli, strizzarli e insaporirli con un pezzetto di burro e un pizzico di sale.

Spolverizzare le erbette con il formaggio e un pizzico di sale e pepe.

Farcire la fetta di carne con gli spinaci, appoggiarvi sopra il cotechino privato della pelle, arrotolarla su se stessa, cucirla e legarla con lo spago per arrosti.

Far rosolare il rolo farcito con il rimanente burro e qualche cucchiaio di olio, spruzzarlo di vino, lasciarlo evaporare, salare, pepare.

Portare a termine la cottura in forno caldo cospargendo ogni tanto la carne con un po' di brodo e con il sughetto raccolto sul fondo del recipiente.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	202 kcal 846 kJ
-------------------	--------------------

### Tags



occasioni speciali, veloce, new, feste

