

ROTOLO DI VITELLO ALLE CASTAGNE

Ogni anno quando si avvicina il Natale mia mamma mi chiama a rapporto per studiare il menù, quando ero piccola era fisso, cappelletti in brodo, arrosto, patate e come dolce solitamente mascarpone col panettone imbevuto nel marsala, che adesso che ci penso era davvero buono!! Lei a cucinare queste cose è davvero brava ma il suo limite è la fantasia e non ha il coraggio di fare esperimenti soprattutto in eventi come il pranzo di Natale. Negli ultimi anni abbiamo iniziato a variare il menù anche perchè lei i cappelletti li fa davvero spesso quindi ormai non sono più "il piatto della festa", generalmente scelgo io, e perchè non fare qualche esperimento.. questo arrosto che vi propongo potrebbe essere un secondo davvero valido per queste feste!! Ho iniziato quest'anno ad usare le castagne in piatti salati e sono rimasta piacevolmente sorpresa dal buon sapore che danno, adesso che ci penso le ultime ricette che ho provato hanno tutte contrasti di sapori dolce/salato.. sarà un periodo che va così, o sarà che questo blog mi porta a sperimentare.. e questo è un'altro lato positivo!!

ARROSTO DI VITELLO RIPIENO CON CASTAGNE PATATE E SALSICCIA

per 4 persone

250 gr di fettine di vitello (in due fette)
12-13 castagne
2 patate medie
100 gr di salsiccia
100 gr di scamorza affumicata
5-6 fette di lardo di colonnata sottile
2 spicchi d'aglio
rosmarino
1 foglia di alloro
1/2 bicchiere di marsala secco
sale, pepe



ombelicodivenere.blogspot.it

Lessate le castagne con una foglia di alloro per circa 30 minuti. Scolatele e pelatele a vivo. Lessate le patate e sbucciatele.

Disponete le fette di vitello su un tagliere copritele con la pellicola e battetele con il batticarne, sovrapponetele per un paio di centimetri. Salate appena e pepate. Tagliate le castagne e pezzi e disponetele sulla carne, ora mettete la salsiccia, schiacciate le patate e distribuitele uniformemente, mettete le fette di scamorza e schiacciate il

tutto con le mani.

Arrotolate la carne avvolgetela con le fette di lardo e legate l'arrosto con lo spago.

In una padella antiaderente fate scaldare molto dell'olio extravergine d'oliva, mettete a rosolare la carne su tutti i lati assieme a due spicchi d'aglio interi. Sfumate con il marsala e fate evaporare. Allungate con 1/2 bicchiere d'acqua, salate e trasferite tutto in una teglia da forno con un rametto di rosmarino.

Fate cuocere circa 25 minuti a 180°

Tagliate a grosse fette l'arrosto, irrorate con un po di fondo di cottura e servite con chips di patate.





ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di L'ENNESIMO BLOG DI
CUCINA