



**SoloPrimi e non**

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

[www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

| nome | tipo_piatto | ing_principale |
|------|-------------|----------------|
|------|-------------|----------------|

|                                       |              |       |
|---------------------------------------|--------------|-------|
| Vitello_Farcito_di_Profumo_di_Erbe_02 | Piatti_carne | Manzo |
|---------------------------------------|--------------|-------|

600 grammi -- fesa di manzo (fette da 600 g) 500 grammi -- insalata cicoria 2 cucchiari -- formaggio parmigiano grattugiato 1 -- cipolla 1 -- carota 1 costa -- sedano 1 -- uovo alcune foglie -- maggiorana 1 rametto -- rosmarino alcune foglie -- salvia 1 bicchiere -- vino tipo bianco 5 cucchiari -- olio di oliva extravergine -- sale

Pulite e sciacquate accuratamente della cicoria. Mettete non molta acqua in una casseruola, ponetela sul fornello e unite un po' di sale. Appena l'acqua raggiunge il bollore, unite la cicoria. Lasciate cuocere per 35 minuti e poi sgocciolatela.

Dividetela in piccoli pezzettini. Rompete un uovo e dividete la chiara dal rosso. Ponete il rosso in una ciotola, unite i 2 cucchiari di formaggio parmigiano e la cicoria. Aiutandovi con la forchetta girate il rosso dell'uovo, la cicoria e il formaggio parmigiano. Passate poi alla preparazione della carne. Utilizzate una fetta di fesa, poi battete la carne sino ad allargarla e renderla sottile. Insaporite di sale la carne su ciascun lato. Sistemate la fetta di fesa su di un tagliere di legno e distribuitevi su la cicoria precedentemente mischiata con l'uovo e il parmigiano. Unite un piccolo cucchiario di foglioline di maggiorana. Ripiegate la carne sino ad ottenere un grosso rotolo e infine riunitelo con dello spago da cucina. Ponete il rotolo di carne in una casseruola con 4 cucchiari di olio di oliva extravergine. Trasferite la casseruola sul fornello e lasciate cuocere a fiamma viva sino a quando la carne non diventa imbondita. Levate la carne dalla fiamma. Dividete la carota in piccole rondelle, la costa del sedano in minuscoli pezzi e la cipolla in 4 porzioni. Unite alla carne oltre alla carota, il sedano e la cipolla, anche un piccolo ramoscello di rosmarino e tre foglie di salvia. Alla fine irroratela con meta' bicchiere di vino bianco. Intanto riscaldare il forno a circa 200 C e tenetela per circa 60 minuti. Levate fuori dal forno la carne, sistematala sul tagliere e fatela leggermente raffreddare. Dividete il rotolo di carne in fette non molto sottili. Dal condimento di cottura, rimasto nella casseruola, eliminate il rametto di rosmarino e le foglie di salvia. Mettete il condimento di cottura, le carote, il sedano e la cipolla in un mixer, o in uno schiacciaverdure. Centrifugate per 60 secondi ad una elevata velocita'. Sistemate la carne su un vassoio di servizio e portatela in tavola assieme alla sua salsetta.

# [www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

[Abruzzo](#)

[Basilicata](#)

[Calabria](#)

[Campania](#)

[Emilia Romagna](#)

[Friuli Venezia Giulia](#)

[Lazio](#)

[Liguria](#)

[Lombardia](#)

[Marche](#)

[Molise](#)

[Piemonte](#)

[Puglia](#)

[Sardegna](#)

[Sicilia](#)

[Toscana](#)

[Trentino A. Adige](#)

[Umbria](#)

[Valle d'Aosta](#)

[Veneto](#)