

Arrosto arrotolato con asparagi e uova



Ingredienti

- 700 g fesa di vitello in una fetta unica
- 100 g prosciutto cotto a fette
- 3 uova sode
- 280 g asparagi mondati
- 180 g formaggio fresco cremoso
- 40 g parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- 3 pizzichi pepe bianco macinato CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
6 persone



Portata
Secondo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
350.33*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Crema di asparagi: lessare gli asparagi in acqua bollente salata e scolarli a cottura. Tenere a parte le punte e 2-3 asparagi interi, poi frullare il resto.
- 2** Al formaggio cremoso unire il parmigiano, poi gli asparagi frullati e i 2-3 asparagi tagliati a rondelle.
- 3** Aromatizzare la crema con 2 pizzichi di pepe bianco macinato CANNAMELA.
- 4** Aprire la carne sul piano di lavoro e batterla leggermente, salare, poi sovrapporre le fette di prosciutto.
- 5** Sulle fette di prosciutto distribuire la crema di asparagi.
- 6** Disporre le uova e arrotolare la carne.
- 7** Legare l'arrosto con lo spago da cucina.
- 8** Condire la carne con olio, sale e pepe bianco CANNAMELA.
- 9** Rosolare l'arrosto uniformemente. Infornare a 175° per 40/45 min.
- 10** Servire l'arrosto a fette con il contorno di insalata mista e le punte di asparagi.