

Moschari tilichtò me tiri

Rotolo di vitello con formaggio

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1 1/2kg di spalla di vitello, 300g di formaggio feta, prezzemolo tritato, 1 tazza di burro, 1/2 tazza di vino rosso, sale, pepe, timo

Preparazione

Fate in modo che il pezzo di carne sia quadrato così da poterlo arrotolare. Stendetelo sul tavolo, salate, pepate e sistemate il formaggio nel mezzo della carne nel senso della lunghezza. Cospargetelo di prezzemolo. Arrotolatelo e legatelo stretto con dello spago circolarmente da tutte le parti. Mettete il burro in una casseruola ampia e bassa e fatelo scaldare. Fate rosolare la carne da tutte le parti. Aggiungete il vino e coprite subito. Versate 2 tazze d'acqua e unite il timo tritato. Lasciate bollire molto lentamente per 2 ore circa.

Note

PER UN'OTTIMA PREPARAZIONE, SUGGERIAMO DI UTILIZZARE IL FORMAGGIO FETA PRESENTE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO.