

ARROTOLATO DI VITELLO E SPINACI IN CROSTA DI PATATE

Categoria: Carne



Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0.2 kg	Spalla di vitello senz'ossa 'macinata'
0.12 kg	Tofu naturale
0.08 kg	Pane inglese
0.04 l	Latte
0.4 x	Condire (sale, pepe)
0.12 kg	Spinaci tritati, surgelati
0.32 kg	Patate 'Taglio julienne'
0.04 l	Olio d'oliva extra vergine

Mise en place

- Macinare nel tritacarne al disco fine il vitello, tofu e pane ammollato nel latte
- Condire sale e pepe
- Sbollentare, raffreddare e strizzare bene gli spinaci
- Aggiungere alla massa di carne
- Cuocere le patate al vapore (non bollire)
- Distendere su una placca precedentemente foderata con la pellicola
- Raffreddare

Preparazione

- Con l'aiuto di un sac a poche monouso formare un salsicciotto
- Adagiare il salsicciotto sulle patate e foderare di patate
- Mettere su una placca da forno
- Spennellare leggermente di olio
- Cuocere al forno a 140°C e 65°C a cuore
- Lasciare riposare al caldo
- Tagliare a fette