



Vitello Ripieno di Spinaci e Formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - spinaci

Ingredienti per 4 porzioni

600gr. fesa di vitello
600gr. di spinaci freschi o congelati
1kg. di champignon o funghi misti
150gr. di formaggio gruyère
1 limone
1 bicchiere di vino bianco
2 cucchiaini di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
olio
sale
pepe

Preparazione

Cuocere gli spinaci in acqua salata, scolarli e tritarli.

Tagliare il formaggio a dadini, grattugiare la buccia del limone e tritare il prezzemolo.

Pulire i funghi serbare la metà .

Tritare una parte dei funghi con l'aglio e soffriggere in una padella con dell'olio per 5 minuti.

Aggiungere gli spinaci, il formaggio, il limone grattugiato, parte del prezzemolo, sale e pepe.

Introdurre il composto nella tasca di vitello.

Metterla in una pirofila, salare, mettere l'olio e cuocere in forno a 180° durante 45 minuti e a metà cottura spruzzare con il vino bianco.

Mescolare i funghi restanti con il prezzemolo salate e pepate. Incorporare il tutto nella pirofila con la carne e cuocere ancora per 20-25 minuti.