



Bragiellone con frittata di spinaci - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Braciolone con frittata di spinaci

secondi piatti - carne - manzo - uova

Per 8 persone:

700 gr in un'unica fetta di carne di manzo, taglio fesa (chiedete al macellaio?)

3 uova

grana grattugiato

prezzemolo tritato

200 gr di spinaci surgelati

sale, pepe, noce moscata

1 cipolla

olio evo

500 ml brodo di dado

Farsi tagliare e battere la fetta di carne dal macellaio in modo che non presenti buchi e che sia bella liscia e senza nervature?

Bollire dell'acqua in un pentolino e lasciar scongelare gli spinaci, quando saranno lessi, scolarli, strizzarli, tritarli e condirli con sale e noce moscata.

Battere le uova, condirle con grana grattugiato e prezzemolo tritato, un pizzico di sale e pepe, e cuocerle in un pentolino per farne una frittatina. Se vi piace più morbida aggiungere un filo di latte mentre battete le uova.

Stendere la frittatina sulla fetta di carne e su di essa adagiare gli spinaci, poi arrotolare ben stretto e legare con dello spago da cucina.

In una pentola soffriggere appena la cipolla tritata con qualche cucchiaino di olio evo, adagiare l'involto di carne e farlo rosolare a fuoco vivo, finché non si forma tutt'intorno una crosticina croccante, poi bagnare col brodo e cuocere a fuoco lento per almeno un'ora, bagnando e rigirando di tanto in tanto.

Tagliare il bragiellone a fette dopo averlo liberato dello spago e servire caldo, bagnandolo col suo sughetto.

