

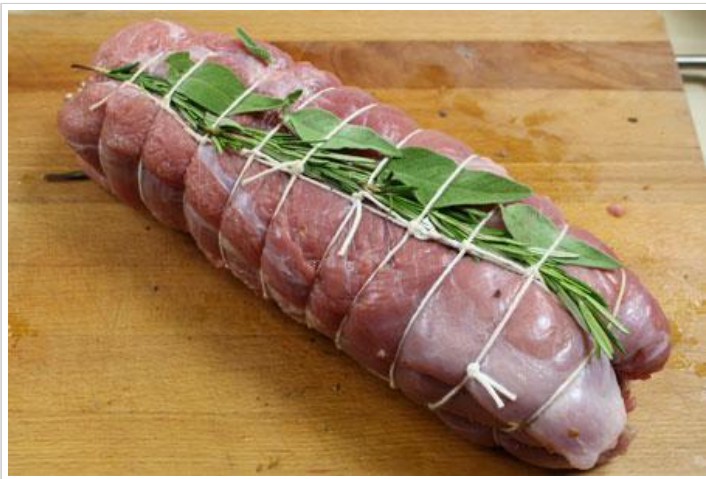
Rollè alla birra con speck e funghi

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 50 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	



Il rollè alla birra con speck e funghi è un gustoso rotolo di vitello ripieno con fettine di speck, crema di funghi e Emmentaler, sfumato con la birra e accompagnato da una saporita salsa preparata con le verdure del fondo di cottura. La fesa di vitello, una volta farcita, viene fatta cuocere lentamente in padella insieme a carote, cipolla e sedano, salvia e rosmarino. Un ricco secondo piatto da gustare insieme a un bel boccale di birra insieme ai vostri amici!

Ingredienti

>> Birra Moretti classica 330 ml	>> Pepe q.b.
>> Carne bovina fesa di vitello, una fetta sola da circa 1 Kg	>> Rosmarino 3 rametti
>> Carote 1	>> Sale q.b.
>> Cipolle 1	>> Salvia 4 foglie
>> Emmentaler a fette 120 gr	>> Sedano 1 costa
>> Olio di oliva extravergine 4 cucchiari	>> Speck affettato 120 gr

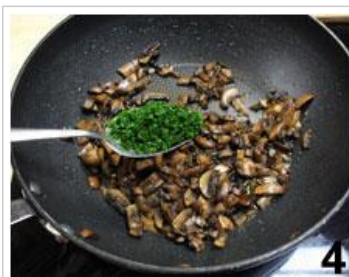
Per la crema di funghi

>> Aglio 1 spicchio	>> Pepe q.b.
>> Funghi 250 gr	>> Prezzemolo 1 cucchiario
>> Olio di oliva extravergine 2 cucchiari	>> Sale q.b.

Preparazione



Per preparare il rollè alla birra con speck e funghi iniziate a preparare la crema di funghi che servirà per farcire il rotolo di vitello. Pulite bene i funghi (1) come illustrato qui (Pulizia e taglio dei funghi champignon) e affettateli (2). Mettete 2 cucchiari di olio extravergine in padella insieme allo spicchio d'aglio schiacciato (3), aggiungete i funghi e fate cuocere per 5 minuti.



Infine aggiungete un cucchiaio di prezzemolo tritato (4), salate e pepate e lasciate cuocere per altri 3-4 minuti. Spostate tutto in un mixer (5) e frullate per ottenere una crema grossolana e non troppo fine. Stendete su di un piano da lavoro la fesa di vitello e appiattitela con un batticarne (6).



A questo punto iniziate a farcirla: ricopritela prima con le fette di speck (7), poi proseguite con le fette di emmentaler (8) e infine stendete la crema di funghi tiepida (9).



Arrotolate la carne (10) e legate il rollè con lo spago da cucina (11), come se fosse un arrosto, seguendo le istruzioni che trovate qui (Legare un arrosto). Infilate le foglie di salvia e di rosmarino sotto lo spago per tutta la lunghezza del rollè e ponetela in una padella dai bordi alti, in cui avrete fatto riscaldare 4 cucchiai d'olio, e fatela cuocere da tutti i lati per sigillare bene tutte le estremità del rotolo (12).



Affettate in pezzi grossi la cipolla, il sedano e la carota (13) e aggiungeteli nella padella insieme al rollè (14). Salate e pepate la carne e lasciatela cuocere per 40 minuti con un coperchio a cui avrete lasciato uno sfiato. Durante la cottura bagnate il rollè con la birra ogni volta che tenderà ad asciugarsi troppo (15). Trascorsi 40 minuti controllate che la carne sia cotta con l'aiuto di uno stuzzicadenti: pungendo la superficie della rollata deve fuoriuscire un liquido chiaro. Se il liquido è rosa la carne deve cuocere ancora un po'.



Terminata la cottura ponete il rollè in un foglio di stagnola (16) e richiudetelo, così che i succhi della carne si ridistribuiscono. Intanto spostate il fondo di cottura con le verdure in una ciotola (17) e frullatele con un frullatore ad immersione per ottenere una gustosa salsa che accompagnerà la carne (18). Tagliate la carne a fette spesse mezzo cm irroratele con la salsa e servite il vostro rollè alla birra con speck e funghi!

Consiglio

Attenzione a non far cuocere troppo la carne: se punzecchiando la superficie con lo stuzzicadenti non dovesse fuoriuscire nessun liquido la rollata sarà troppo secca! Potete dare alla salsa di accompagnamento la consistenza che volete: basterà aggiungere del brodo vegetale per allungarla mentre basterà un cucchiaio di farina e qualche minuto sul fuoco per addensarla.