

Quantità: Per 6 persone

Ingredienti: 6 fette di coscia di vitello. Per il ripieno: una manciata di prezzemolo, un peperone giallo, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino, 2 carote, 2 gambi di sedano, una cipolla. Per il soffritto: una cipolla, una carota, un gambo di sedano, un bicchiere di vino bianco, un bicchiere di brodo, olio extra vergine d'oliva, sale.

Preparazione Si prendono le verdure del ripieno (prezzemolo, peperone giallo, aglio, peperoncino, carote, sedano, cipolla) e si tritano con la mezzaluna. D'inverno si può usare il peperone sotto graspa o aceto che i contadini mettono nei mastelli di legno a novembre e conservano fino a primavera. Stendete bene le fette di carne e battetele se non l'ha già fatto il macellaio: ricopritele col trito di verdure e salatele leggermente. Avvolgetele a mo' di salamino e legatele col filo da cucina. Nella padella mettete un trito grossolano di cipolla, carota e sedano, un po' d'olio d'oliva e un pizzico di sale: scaldate e disponete le roladine per la cottura.

Continuate a fuoco dolce fino a leggera doratura della carne bagnando con vino bianco e brodo alternativamente e rivoltando spesso le roladine. Si servono calde ricoperte col loro sugo di cottura.

Vino Consigliato Roero