

SECONDI PIATTI

Arrosto morto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

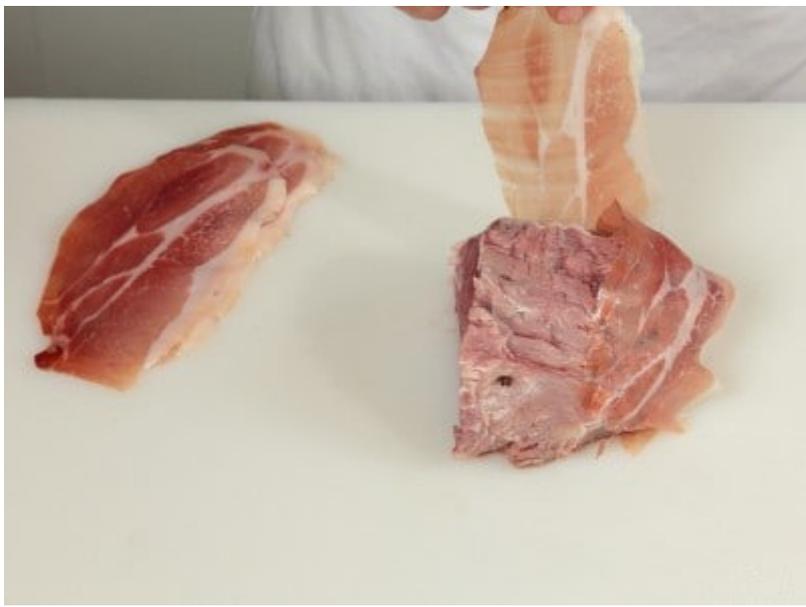


INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 1 kg
PROSCIUTTO CRUDO 100 gr
CHIODI DI GAROFANO 4
ROSMARINO 1 rametto
BURRO 30 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola mettete a sciogliere il burro profumandolo con il rosmarino. Adagiatevi il pezzo di polpa di vitello, che avrete precedentemente bardato con fette sottilissime di prosciutto e aromatizzato con i chiodi di garofano.



2 Legate l'arrosto per fermare meglio le fette di prosciutto che lo ricoprono.

Regolate di sale e pepe e lasciate cuocere adagio, con la casseruola coperta, girando la carne più di una volta, per insaporirla bene.



- 3 Servite l'arrosto caldo, accompagnato a fagioli bolliti oppure con un misto di verdure alla griglia.