

SECONDI PIATTI

# Arrosto ripieno

di: *mas*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO possibilmente in un  
unica fetta - 600 gr

CAROTE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

BURRO 30 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

BRODO DI CARNE

PROSCIUTTO CRUDO in fette non troppo  
sottili - 100 gr

RADICCHIO 1

ASIAGO fresco - 100 gr

FARINA

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 In una padella rosolare il radicchio tagliato a listarelle e alcune foglie lasciate intere con uno spicchio d'aglio e una noce di burro. Lasciarle appassire qualche minuto poi mettere da parte a freddare. Tagliare il formaggio a fettine sottili. Stendere la fetta di carne, salarla e peparla. Disporre su tutta la carne le fettine di prosciutto crudo, poi aggiungere il radicchio cotto e infine le fettine di formaggio. Legare ben stretto e infarinare leggermente.



- 2 Rosolare in un tegame con olio e burro, quando sarà ben colorito, prima sfumare il vino poi

aggiunger e un paio di mestolini di brodo. Mentre cuoce irrorare col sughetto e girare spesso per cuocere uniformemente.



**3** A cottura ultimata togliere la carne e tenerla in caldo.





- 4 Passare la salsina con il frullatore ad immersione senza lasciare residui e ottenere un composto vellutato, mettere la salsa di nuovo sul fuoco e farla restringere. Affettare la carne e disporre le fette nella salsina.

