

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.

