

SECONDI PIATTI

Arrosto ripieno con radicchio e asiago

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
cucchiari 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.

