

SECONDI PIATTI

Arrosto alle noci

di: *ablasor*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g di vitello in un unica fetta

120 g di prosciutto di Praga

100 g di formaggio tuma

1 bicchiere di vino bianco

brodo q.b.

olio extravergine d'oliva

sale e pepe.

PER LA SALSA DI NOCI

100 g di noci sgusciate

1/2 spicchio piccolo di aglio

2 cucchiaini di grana grattugiato

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

latte q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa preparate la salsa di noci: frullare nel mixer le noci, l'aglio, il grana e l'olio.

Aggiungere latte quanto basta per avere una crema morbida.

Battere leggermente la carne in modo da assottigiarla, coprire con uno strato di salsa di noci, prosciutto e la tuma tagliata sottile.



- 2 Arrotolare la carne su se stessa e legarla con lo spago da cucina.



- 3 Fare rosolare il rotolo a fuoco vivace in una casseruola con 3-4 cucchiari d'olio per 5 minuti girandola in modo da sigillare tutta la carne.

Aggiungere un bicchiere di vino, fare evaporare l'alcool poi aggiungere un bicchiere abbondante di brodo coprire e lasciare cucinare per 40 minuti circa bagnando con altro brodo se serve e regolando di sale e pepe.

A fine cottura lasciare riposare per 10 minuti poi togliere lo spago e tagliare il rotolo a fette, metterle in una padella, aggiungere il fondo di cottura e 3-4 cucchiari abbondanti di salsa di noci, fare insaporire per massimo 5 minuti.



4 Servire caldo accompagnato con le patate.