SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello con latte e nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 80 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

1

5 kg di girello di vitello

1 lt. di latte

1 cipolla

6 foglie di salvia

6 cucchiai di marsala

175 g di nocciole

3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva

sale e pepe.

PREPARAZIONE

2 Tritare la cipolla.

In una casseruola profonda fate soffriggere la cipolla nell'olio.

Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.

Unite la salvia e sfumare con il marsala.

3 Unite il latte e portate a bollore mantenendo la fiamma medio-bassa.

4 Quando bolle unite le nocciole tritate, coprite e fate cuocere per circa 1 ora.

5 Togliete dalla casseruola la carne.

6 Dopo aver tolto le foglie di salvia frullare con il frullatore ad immersione il fondo di cottura.

Rimettete sul fuoco e fate addensare fino ad avere una crema.

7 Tagliate la carne a fette e servite con la crema.