

SECONDI PIATTI

# Arrosto in crosta

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



1 cucchiaino di Pane degli Angeli  
acqua q.b.

## PER LA VELLUTATA

1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaio di farina.

## PREPARAZIONE



- 2 Iniziare col far cuocere al forno il vitello insieme all' olio di semi di girasole, l' aglio, sale e pepe, per un'ora e 45 minuti a 180°, avendo cura di girare di tanto in tanto l'arrosto e di abbassare la temperatura nel caso esca troppo fumo.  
Trascorso il tempo il pezzo di carne sarà cotto e dorato.

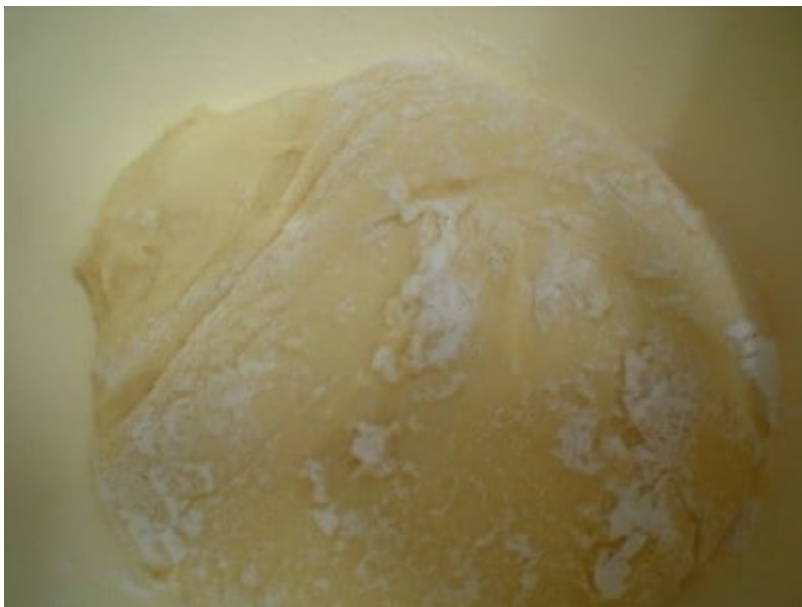


- 3 Intanto preparare le zucchine tagliandole per il senso della lunghezza, passarle in uovo sbattuto con poco sale e nella farina. Friggerle in abbondante olio bollente.



- 4 Lasciarle raffreddare e preparare la pasta brioche per la crosta: fare una fontana con la farina e mettere al centro il burro, lo zucchero, il sale, l'uovo intero, il lievito sciolto nell'acqua ed il cucchiaino di pane degli Angeli, che aiuta la lievitazione e rende la pasta più soffice.

Impastare bene e con vigore aiutandosi con le fruste elettriche per gli impasti duri, lasciare lievitare per 30 minuti.



- 5 Preparare nel frattempo la vellutata, mescolando delicatamente il tuorlo d'uovo con la farina e aggiungere il burro fuso. Fare attenzione a non formare i grumi, nel caso passare tutto col minipimer.



- 6 A questo punto, se l'impasto è lievitato, stenderlo su una spianatoia, spennellarlo con la vellutata e disporvi sopra le zucchine.



7 Quindi metterci sopra l'arrosto slegato, spennellare anche questo con la vellutata.



8 Chiudere il tutto e con la pasta che rimane fare dei decori. Spennellare con rosso d'uovo e latte e metterci sopra mandorle e nocciole tritate.



9 Fare lievitare ancora per 30 minuti e infornare a 150° per 20 minuti.



10 Trasferire in un pentolino il sugo di cottura dell'arrosto, aggiungervi un po' di cipolla, carota e sedano e cuocere "tirando" di tanto in tanto con del vino bianco.



**11** A cottura ultimata passare al minipimer e tenere da parte.

Quando l'arrosto si sarà intiepidito, tagliarlo a fette non troppo sottili, e impiattare, guarnendo con dell'insalatina mista e con il sughetto di cottura.

