

SECONDI PIATTI

## Arrosto marinato al limone

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

800 g di girello di vitello  
2 limoni  
1 cipolla di Tropea  
7 - 8 fettine di bacon o prosciutto crudo  
1 bicchiere di vino bianco  
3 o 4 foglie di alloro  
olio extravergine di oliva  
sale  
pepe  
1 cucchiaino di fecola di patate  
spago per legare l'arrosto.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2** Mettere a marinare il girello: adagiare la carne in un recipiente, unire la cipolla tagliata a pezzi, ricoprire con le fettine di un limone e la scorza grattugiata, le foglie di alloro, il pepe. Bagnare il tutto con il succo del limone mescolato con un cucchiaino di olio. Lasciare marinare per due ore girando la carne di tanto in tanto.



- 3** Sgocciolare la carne, salarla e fasciarla con le fette di prosciutto, ricoprendola completamente.



- 4 Legarla con lo spago, metterla in un tegame unto di olio e rosolarla girandola di tanto in tanto.





- 5 Trasferire l'arrosto in una teglia da forno possibilmente antiaderente, aggiungere la cipolla e gli spicchi di limone prelevati dalla marinata e bagnare con il vino bianco. Mettere in forno prescaldato a 180°C e cuocere per 1 ora circa, girandola di tanto in tanto e irrorandola con il fondo di cottura.



- 6 Per preparare la salsa mettere il fondo di cottura in un pentolino, aggiungere il succo di un altro limone, 1 cucchiaino di fecola di patate, e fare addensare sul fuoco bassissimo in pochi minuti.



7 Tagliare il girello a fettine, irrorare con la salsina.

