

SECONDI PIATTI

## Arrosto nel pane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 70 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1

5 kg di arrosto di vitello

1 kg di pasta da pane

mezzo bicchiere di vino bianco

100 g di prosciutto crudo

1 rametto di rosmarino

2 foglie di salvia

3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

### PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola profonda fate scaldare l'olio con salvia e rosmarino, unite l'arrosto e fatelo rosolare da tutti i lati.



**2** Sfumare con il vino.

Unite dell'acqua, coprite e fate cuocere per 40 minuti.

A fine cottura deve rimanere abbastanza fondo di cottura, servirà per condire il piatto.

Stendete la pasta per il pane e coprite con le fette di prosciutto.



**3** Al centro mettete l'arrosto privato dello spago.



4 Chiudete bene la pasta e trasferite in una teglia foderata di carta forno.



5 Infornate a 200°C per 30 minuti.



6 Tagliate a fette il pane con l'arrosto.



7 Condite con il sughetto rilasciato dalla carne.

