

ARROSTO DI VITELLO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di vitello arrotolato,
- 1 bella manciata di funghi porcini secchi,
- 1 rametto di rosmarino,
- qualche foglia di salvia,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 dado per brodo,
- 1 cucchiaio di farina bianca,
- 1/2 bicchiere di acqua tiepida,
- 3 cucchiaini di panna da cucina,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lega bene la carne con dello spago da cucina ed infila tra la carne e lo spago il rametto di rosmarino diviso in piccoli pezzetti e le foglie di salvia.

Spolvera di pepe a piacimento.

Poni l'arrosto a rosolare in un tegame in cui avrai posto il burro e l'olio.

Quando la carne sarà ben rosolata su tutti i lati, spruzza col vino bianco, lascia evaporare e bagna il tutto con un po' di acqua calda nella quale avrai sciolto il dado.

Incoperchia e lascia cuocere a fiamma moderata per almeno una mezz'oretta.

Aggiungi a questo punto i funghi porcini che avrai provveduto a mettere a bagno in acqua calda all'inizio della preparazione e regola di sale.

Porta a termine la cottura, girando spesso l'arrosto e bagnandolo con altra acqua calda, se ce ne fosse bisogno.

A cottura ultimata, toglì l'arrosto dalla pentola, elimina pazientemente lo spago ed affetta.

Sciogli la farina in 1/2 bicchiere di acqua tiepida (occhio ai grumi che assolutamente non devono esserci!) e versa l'intruglio nel sughetto di funghi dell'arrosto.

Mescola bene e lascia che la salsa si leghi a fiamma bassissima.

Aggiungi la panna e, se "l'intruglio" dovesse risultare troppo denso, ammorbidiscilo con un po' di latte tiepido.

Versa il tutto sulle fette di arrosto e ... buon appetito!