

ARROSTO DI VITELLO ALLA LUCIFERO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello,
- 1 peperoncino piccante,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 foglia di lauro,
- qualche fogliolina di salvia,
- 8 crostini di pane,
- 1 rametto di origano,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 1 dl di aceto,
- olio,
- sale,
- pepe.

Praticare sulla carne dei profondi taglietti e introdurre in ciascuno un pezzetto di peperoncino, un pezzetto di lauro e una fogliolina di erba salvia.

Sbattere poi 1 dl di olio, insieme con l'aceto, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.

Mettere la carne in un piatto fondo, cospargendola con la salsa precedentemente preparata e lasciarla marinare per circa 2 ore rivoltandola ogni tanto.

Versare un po' di marinata in un tegame, mettere nel recipiente la fesa di vitello e farla rosolare a buon calore, quindi abbassare la fiamma e continuare la cottura a calore moderato per circa un ora e 30 minuti, cospargendo di tanto in tanto la carne con qualche cucchiaino di marinata.

Nel frattempo far abbrustolire i crostini di pane.

A cottura ultimata sgocciolare la carne, affettarla, disporre le fette, leggermente sovrapposte, su un piatto, cospargerle con il fondo di cottura e servire subito passando però a parte i crostini.