
ARROSTO ALLE MANDORLE

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di girello di vitello
- 2 cipolle
- aglio
- timo
- alloro
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino bianco
- 150 g di mandorle sbucciate
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di crema fresca
- burro

Mettete l'arrosto in una teglia con una noce di burro, cipolla, aglio, timo, alloro, sale, pepe, e lasciate dorare in abbondante vino bianco.

Mettete le mandorle in un frullatore per formare una crema.

Quando l'arrosto è cotto passate il suo sugo e mettetelo in una terrina con le mandorle.

Aggiungete il tuorlo d'uovo e il cucchiaio di crema e rimettetelo per qualche minuto sul fuoco.

Servite tagliando l'arrosto a fette con sopra la salsa.