

ARROSTO ALLE NOCI

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di noce di vitello
- 100 cl di latte
- 100 g di prosciutto crudo
- 75 g di gherigli di noce
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di brodo
- sale

Rosolare la carne nel burro, unire il prosciutto tritato, salare e coprire con il latte bollente.

Abbassare la fiamma e cuocere a fuoco medio, coperto, per circa 1 ora.

Aggiungere le noci tritate e proseguire la cottura per ancora 1 ora.

Passare al setaccio il fondo di cottura, rimetterlo in pentola con 1 cucchiaio di brodo e scaldarlo.

Tagliare la carne a fette e servirla coperta dal sugo ben caldo.