
ARROSTO CON LIMONE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di fesa di vitello (pezzi da 800 g)
- 2 limoni
- 30 g di foglie di basilico
- 1 cucchiaio di granella di mandorle
- olio d'oliva

Lavate e asciugate i limoni, quindi tagliateli a fettine rotonde sottilissime.

Salate e pepate la fesa di vitello e ricopritela con le fettine di limone poi legatela con uno spago da cucina e disponetela su un foglio di carta forno.

Irrorate la carne con un filo d'olio quindi racchiudetela nella carta in modo da formare un grosso cartoccio che porrete in forno, preriscaldato a 200°, per circa un'ora.

Trascorso questo tempo, estraete il cartoccio dal forno e alzate la temperatura a 250°.

Aprite il cartoccio e rimettete in forno ancora per una decina di minuti.

Fate dorare bene l'arrosto e uniformemente, rigirandolo un paio di volte con una paletta di legno.

Tritate le foglie di basilico, lavate e asciugate, mescolate in una ciotola con la granella di mandorle, sale, pepe e 6 cucchiaini d'olio.

Servite l'arrosto tagliato a fettine accompagnandolo con la salsa di basilico.