

ARROSTO DI VITELLO ALLA PANNA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di noce di vitello
- 100 g di prosciutto cotto
- 80 g di burro
- 30 g di farina
- 1 bicchiere di latte intero
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 cucchiaio di vino marsala
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiari di panna
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di estratto di carne
- sale
- pepe

Chiedete al macellaio di prepararvi il pezzo di noce in modo che risulti come una tasca con le pareti spesse 2 centimetri e di macinarvi la carne che, così facendo ha tolto dall'interno.

Passate il prosciutto al mixer.

Con 30 g di burro, la farina, il latte e un pizzico di sale preparate una besciamella densa, fatela raffreddare ed unitela alla carne macinata ed al prosciutto tritato.

Mettete l'impasto in una terrina e incorporatevi l'uovo, il Cognac, il Marsala e la panna.

Aggiustate di sale e pepate.

Con questo impasto riempiate la tasca di carne, poi cucitene l'apertura con ago e filo grosso, legatela con lo spago per tenerla in forma e mettetela a rosolare in una casseruola coperta, a fuoco molto basso, con il resto del burro, la carota e la cipolla fatte a pezzi e la foglia di alloro.

Quando carne e odori saranno dorati, sfumate di vino bianco, poi aggiungete tre mestoli di acqua con l'estratto di carne e portate a termine la cottura.

Fate restringere il sugo se vi pare troppo liquido poi, con le sue verdure ma senza l'alloro, frullatelo o passatelo al setaccio.

Slegate la carne, affettatela, disponete le fette sul piatto da portata, velate con la salsa ben calda e guarnite con ortaggi di contorno o con purè.