
ARROSTO DI VITELLO AL LATTE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di noce di vitello (pezzi da 1000 g)
- 2 foglie alloro
- 2 bacche di ginepro
- 50 cl di latte
- 1/2 bicchierino di vino marsala secco superiore
- 40 g di burro
- sale

Legate la noce di vitello con lo spago da cucina per mantenerla in forma durante la cottura; pestate in un mortaio le bacche di ginepro.

Sciogliete il burro in una casseruola, unite il ginepro pestato e la carne, e fatela rosolare su tutti i lati a fiamma media per 10 minuti.

Unite una presa di sale e l'alloro; bagnate con il marsala e lasciatelo evaporare quasi del tutto.

Poi versate a filo il latte bollente, coprite e cuocete per un'ora circa, a fiamma bassa, rigirando spesso il pezzo di carne.

A fine cottura affettate la carne con un coltello affilato e sistemate le fette su un piatto da portata riscaldato.

Fate addensare il fondo di cottura a fiamma alta; versatelo sulle fette di carne e servite.