
ARROSTO DI VITELLO AL LATTE E PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di fesa di vitello
- 40 g di burro
- 2 fette di prosciutto crudo
- 5 bicchieri di latte
- farina
- sale

In un tegame scaldare il burro.

Unite la farina mescolando velocemente, poi il prosciutto tagliato a filetti sottili.

Fate dorare il tutto.

Adagiate su questo intingolo la carne legata con lo spago bianco da cucina e rosolatela bene da tutte le parti a fuoco vivo.

Regolate il sale.

Versate il primo bicchiere di latte e lasciate assorbire.

Procedete nello stesso modo per i successivi quattro bicchieri senza mai coprire il recipiente di cottura.

Prosciugato il liquido l'arrosto è pronto.

Quindi slegatelo, tagliatelo a fette e servitelo con il suo sugo.