
ARROSTO DI VITELLO AL PROSCIUTTO E OLIVE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di vitello
- 100 g di prosciutto crudo
- 2 cipolle
- sedano
- 1 porro
- 2 carote
- erbe aromatiche
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- brodo
- 30 g di burro
- olio d'oliva
- 350 g di olive verdi snocciolate
- sale
- pepe

Steccate la carne, facendo delle incisioni con un coltello, con dadini di prosciutto e olive.

In una pirofila scaldate l'olio e il burro, fate rosolare la carne da tutte le parti, unite le verdure pulite e tagliate a pezzetti e le erbe aromatiche, salate, pepate, cuocete a fuoco basso per 15 minuti, rigirando di tanto in tanto.

Bagnate col vino e circa 1/2 l di brodo caldo.

Passate nel forno a temperatura media e cuocete per circa un'ora.

Togliete la carne, passate il sugo al frullatore.

Servite l'arrosto a fette con la salsa di verdure.