

ARROSTO RIPIENO MARINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa reale di vitello in un pezzo unico
- 2 fette di prosciutto cotto di 70 g ognuna
- 1 fetta di pancetta tesa di 70 g di circa
- 1 foglia di alloro
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 20 cl di vino porto
- 50 g di burro
- 20 cl di brodo
- sale
- pepe

Con un coltello molto affilato, praticate tre incisioni profonde e parallele sul pezzo di carne, per il largo, facendo attenzione a non arrivare fino in fondo; cospargetele internamente con sale e pepe, ungetele leggermente con il burro e riempitele con le fette di prosciutto e pancetta, alternandole, avendo cura di ripiegare all'interno la parte che fuoriesce dalle tasche.

Cucitele con ago e filo e legate il pezzo di carne con uno spago da cucina, in modo che resti in forma durante la cottura. Ponete la carne in una terrina e bagnatela con il Porto, unite il sedano e la carota nettati e spezzettati e la foglia d'alloro, coprite il recipiente e lasciate marinare al fresco per 2 ore, avendo cura di rigirare la carne di tanto in tanto.

Trascorso il tempo indicato, preparate un soffritto in una casseruola con la cipolla tritata e il resto del burro, unite la carne ben sgocciolata dalla marinata e fatela rosolare a calore moderatamente vivace per una decina di minuti, rigirandola da tutte la parti.

Cospargetela con il sale necessario e una macinata abbondante di pepe, aggiungete il vino e le verdure della marinata, fate consumare il vino a calore vivace, quindi proseguite la cottura per 2 ore circa a calore molto moderato e a recipiente coperto, aggiungendo man mano il brodo caldo.

Al termine, eliminate lo spago e il filo dall'arrosto, tagliatelo a fette e passate al setaccio il fondo di cottura.

Servite l'arrosto con un contorno di piselli al burro e il fondo di cottura a parte.