

# ARROSTO DI ALCE GLASSATO CON ROTOLO DI PATATE

Ingredienti per 6 persone:

- 1700 g di noce di alce
- sale
- pepe bianco
- 3 cl di olio d'oliva
- 150 g di cipolle
- 100 g di carote
- 80 g di sedano rapa
- 50 cl di acqua
- 1/2 cucchiaino di maizena

Per il rotolo di patate:

- 300 g di patate farinose
- sale
- pepe bianco
- 1 grattatina di noce moscata
- 2 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 10 g di farina di mais
- 30 g di burro
- 50 g di pancetta
- 1 cipolla
- 2 cucchiari di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di pangrattato

Private la carne del connettivo.

Fate scaldare l'olio in una teglia nel forno a 200°; cospargete la carne con sale e pepe appena macinato, ponetela nella teglia con l'olio caldo e fatela rosolare nel forno.

Quando la carne sarà ben colorita da ogni lato, aggiungete le verdure pulite e tagliate a dadini.

Lasciate soffriggere anche gli ortaggi, fino a quando saranno leggermente coloriti, quindi versate un po' d'acqua.

Lasciate cuocere l'arrosto per un'ora e mezzo, aggiungendo altra acqua man mano che il fondo di cottura si asciuga.

Nel frattempo preparate il rotolo di patate: lavate le patate e fatele lessare con la buccia in una pentola piena d'acqua bollente; quando sono morbide, scolatele, pelatele e passatele con lo schiacciapatate.

Raccogliete la purea in una terrina, unitevi il sale necessario, una macinata di pepe, una grattatina di noce moscata, 1 uovo intero, 1 tuorlo, la farina e 10 g di burro, mescolate con cura, in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti, infine lasciate raffreddare.

Fate rosolare dolcemente la pancetta tritata in un tegame, senza aggiungere condimento, per pochi minuti, unite la cipolla, anch'essa tritata, e lasciate soffriggere tutt'assieme per 2-3 minuti.

Togliete dal fuoco e mescolatevi un uovo e il prezzemolo.

Stendete il composto di patate sul piano di lavoro infarinato, formando uno strato di spessore uniforme e spalmatevi sopra la farcia preparata.

Arrotolate delicatamente e trasferite il rotolo ottenuto sulla piastra del forno unta di burro.

Spennellate il rotolo con un tuorlo sbattuto, cospargetelo con il pangrattato e fatelo cuocere nel forno caldo (200°) per 15-20 minuti.

Durante la cottura spennellate il rotolo con del burro fuso.

Al termine della cottura della carne, toglietela dalla teglia e avvolgetela in un foglio di carta stagnola, lasciandola riposare per qualche minuto; passate al setaccio il fondo di cottura, spremendo le verdure.

Legate il fondo di cottura con la maizena sciolta in un paio di cucchiai d'acqua e regolate di sale e pepe.

Tagliate a fette la carne e il rotolo di patate, distribuitele nei piatti individuali insieme al fondo di cottura e servite.

Potete accompagnare la preparazione con mele cotte e riempite di mirtilli rossi.