

ARROSTO FARCITO AI FUNGHI

Ingredienti per 8 persone:

- Un kg. di sottofesa di vitello,
- 200g. di prosciutto cotto,
- 400g. di funghi misti,
- un uovo,
- 2 cucchiaini di fiori di porcino berni,
- 2 cipollotti,
- un rametto di rosmarino,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- olio aromatico ai porcini berni,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- sale e pepe rosa.

Rosolare lo spicchio di aglio in 2 cucchiaini di olio poi unite i funghi a fettine, il prezzemolo tritato e cuocete coperto per 15 minuti circa, finché risulteranno morbidi.

Mescolate in una ciotola il prosciutto tritato con i cipollotti, anch'essi tritati, l'uovo, i funghi scolati dal liquido di cottura, la crema di porcini, un pizzico di sale, qualche grano di pepe pestato.

Distribuite il composto ottenuto sulla carne, poi arrotolatela, fermatela con del filo da cucina e ungetela con un filo d'olio. Trasferite l'arrosto in una teglia, anch'essa unta con poco olio e, cuocetelo in forno caldo a 200° per 30 minuti, bagnandolo ogni tanto con del vino.

A fine cottura, lasciate raffreddare, affettate e servite con il fondo di cottura addensato a fuoco dolce.