

Arrosto in salsa di verdure stufate

Ingredienti per 4 persone:

800 g di girello di vitellone
30 g di burro
30 g di grasso di prosciutto
un dado da brodo
una cipolla
un sedano
una carota
sale
rosmarino
pepe nero

Preparazione:

In un tegame mettere la carne di vitellone legata ben stretta, il burro, il grasso di prosciutto tagliato a dadini, il sale, il pepe e far rosolare molto bene. Unire tutti gli odori sminuzzati e lasciar soffriggere qualche minuto a fuoco vivace.

Aggiungere un mestolo di brodo alla volta (ottenuto sciogliendo un dado in 500 ml d'acqua) e lasciar cuocere la carne a fuoco basso per 2 ore. Se necessario, aggiungere altro brodo per completare la cottura.

Passare al mixer le verdure stufate per ottenere una crema saporita.

Tagliare a fette l'arrosto e servirlo accompagnato dalla salsa di verdure stufate.

Se vi piacciono gli odori, potete aumentare le quantità di carote, sedano e cipolle che cuocendo con la carne si insaporiranno con i loro succhi.