



Arrosto di vitello in salsa golosa

Secondi



15m



4



Ingredienti

- 1 Pizzico 1 pizzico di Cannella
- 800 g 800 g di Polpa di vitello
- 50 g 50 g di Burro
- 40 g 40 g di Mandorle
- 300 g 300 g di Prosciutto crudo
- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Zucchero
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 2 in 2 Chiodi di garofano
- 2 in 2 Limone
- 2 Tazze 2 tazze di Brodo
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Legate la carne di vitello con dello spago da cucina per evitare che si sfaldi con la cottura. Fate scaldare in una casseruola l'olio e quindi aggiungete la carne, facendola rosolare a fuoco vivo per una decina di minuti. A questo punto abbassate la fiamma, aggiungete il brodo, coprite la casseruola e fate cuocere per circa un'ora a fuoco medio. Di tanto in tanto controllate la cottura e girate la carne per evitare che si attacchi (se fosse necessario aggiungete dell'acqua bollente). Nel frattempo tagliate il prosciutto a dadini e fatelo saltare in padella per un paio di minuti a fiamma bassa con il burro e i chiodi di garofano. Spremete i due limoni e frullate il succo con il prosciutto, il suo sugo di cottura, lo zucchero, le mandorle e un pizzico di cannella. Una volta cotto l'arrosto, slegatelo, fatelo riposare un paio di minuti, quindi tagliatelo a fette. Disponete le fette su un piatto di portata e cospargetele con la salsina al prosciutto.