



Arrostato rosa

Ingredienti

1 chilo di girello di vitello o arista di maiale

150 g di prosciutto crudo

1 cipolla

1 costa di sedano

2 carote

1 rametto di prezzemolo e 1 di salvia

aceto bianco

1 dado

latte

burro

sale q.b.

Un arrosto che farà leccare i baffi a tutti.

Faccio rosolare la carne con una noce di burro, finchè sarà ben colorita da tutte le parti. Unisco quindi cipolla, salvia, carota, sedano, prezzemolo e salvia (mondati ma interi) e quindi il prosciutto tritato.

Quando anche questo sarà ben rosolato, spruzzo con abbondante aceto bianco (almeno due volte) e lo faccio evaporare a fuoco vivo.

Aggiungo quindi il dado e copro l'arrosto a filo con il latte; lo faccio cuocere a fuoco basso, girando ogni tanto, per circa un'ora e mezza (calcolo il tempo dal momento in cui il latte comincia a bollire).

A fine cottura prelevo dal sugo carota, sedano, cipolla, prezzemolo e salvia e li frullo con il mixer, rimetto il passato nel sugo e lo incorporo mescolando con un cucchiaino di legno.

Faccio intiepidire l'arrosto, lo taglio a fette sottili, lo dispongo in un piatto da portata caldo e copro con la salsa.