

Ricetta: Arrosto al prosciutto crudo

Author: WWW.MISYA.INFO

Buondì, in questa giornata grigia e piovosa vi posto la ricetta di questo arrosto di vitello farcito con prosciutto crudo di Parma e parmigiano reggiano a scaglie condito con una salsina al lambrusco molto delicata. Pur avendo preparato questo arrosto durante le feste di natale, ho procrastinato la pubblicazione di questa ricetta perché la foto finale non rendeva giustizia alla bontà del piatto, ma poi mi sono convinta a lasciarvela comunque perché vale davvero la pena provarla. Beh ragazzi, oggi dovrebbero montare le porte in ufficio, domani dovrebbero venire a fare gli ultimi ritocchi di pittura e se dio vuole, da lunedì si riprende a lavorare senza più attrezzi, barattoli di pittura e scatoloni in giro ;) vi saluto e vi auguro una buona giornata, io intanto rispondo ad un po' di messaggini, baci ;*

Ingredienti per 4 persone:

600 gr di vitello in una sola fetta
100 gr di prosciutto crudo di Parma
50 gr di parmigiano
25 gr di burro
1 spicchio di aglio
1 rametto di rosmarino
1 cucchiaino di pepe rosa
100 ml di brodo
100 ml di vino rosso lambrusco
100 ml di panna da cucina
sale
olio

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 1 ora

Tempo totale: 1 ora 30 min

Procedimento per preparare la rosa di Parma

Ponete la fetta di vitello tra due fogli di carta da forno e battetelo con un pestacarne fino ad ottenere una fetta larga dello spessore di 1 cm.

Stendete sulla carne le fette di prosciutto crudo e il parmigiano tagliato alla julienne.

Arrotolate la carne sul ripieno

Legate con lo spago da cucina e insaporite con una presa di sale.

mettete in una casseruola l'olio, il burro, uno spicchio d'aglio ed un rametto di rosmarino, Quando l'aglio sarà dorato, aggiungere l'arrosto e il pepe rosa

Fate rosolare quindi aggiungete il brodo bollente

Coprite e fate cuocere a fiamma bassa con un coperchio per 20 minuti, Una volta cotto, sollevate l'arrosto e mettetelo in caldo

Nel fondo di cottura aggiungere il vino lambrusco e la panna da cucina, alzare la fiamma e far addensare fino ad ottenere una salsina

Tagliare l'arrosto a fette e versare sui tutta la superficie la salsa al lambrusco ottenuta, Servire l'arrosto al prosciutto crudo ben caldo

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO