

Arrosto alle mandorle

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1000 g girello di vitello
2 cipolle
aglio
timo
alloro
sale
pepe
1 bicchiere vino bianco
150 g mandorle sbucciate
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino crema fresca
burro

Preparazione

Mettete l'arrosto in una teglia con una noce di burro, cipolla, aglio, timo, alloro, sale, pepe, e lasciate dorare in abbondante vino bianco. Mettete le mandorle in un frullatore per formare una crema. Quando l'arrosto è cotto passate il suo sugo e mettetelo in una terrina con le mandorle. Aggiungete il tuorlo d'uovo e il cucchiaino di crema e rimettetelo per qualche minuto sul fuoco. Servite tagliando l'arrosto a fette con sopra la salsa.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>