

Arrosto alle noci

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1000 g noce di vitello
100 cl latte
100 g prosciutto crudo
75 g gherigli di noci
50 g burro
1 cucchiaio brodo
sale

Preparazione

Rosolare la carne nel burro, unire il prosciutto tritato, salare e coprire con il latte bollente. Abbassare la fiamma e cuocere a fuoco medio, coperto, per circa 1 ora. Aggiungere le noci tritate e proseguire la cottura per ancora 1 ora. Passare al setaccio il fondo di cottura, rimetterlo in pentola con 1 cucchiaio di brodo e scaldarlo. Tagliare la carne a fette e servirla coperta dal sugo ben caldo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>