

# Arrosto con sorpresa al microonde

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

600 g noce di vitello  
200 g formaggio provolone  
200 g prosciutto cotto tagliato a fette spesse  
100 g burro  
5 cl cognac  
10 cl brodo  
1 rametto rosmarino  
4 foglie salvia  
sale  
pepe

## Preparazione

Con un coltello grosso e ben affilato pulite la carne da tutti gli scarti. Lavate e asciugate bene la salvia e il rosmarino e metteteli in una pirofila con i bordi alti. Unite 70 g di burro. Fatelo fondere per 2' alla massima potenza. Aggiungete la carne e fatela rosolare entrambi i lati per 2' alla massima potenza. Sfumate con il Cognac, salate e pepate. Rimettete in forno alla massima potenza e lasciate parzialmente evaporare. Aggiungete il brodo, coprite e cuocete a media potenza per 24'. Nel frattempo tagliate la metà del prosciutto a dadini. Riunite questi ultimi in una terrina e mescolateli con 30 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente. Tagliate il Provolone a fette alte 0.5 cm. Quando l'arrosto sarà cotto, trasferitelo su un asse di legno e, con un coltello affilatissimo, praticate 6 tagli piuttosto profondi e regolarmente distanziati tra loro. In ciascun taglio distribuite a cucchiainate la dadolata di prosciutto. Completate con 1 fetta di Provolone e 1 fetta di prosciutto. Rimettete in forno l'arrosto così farcito e fate grigliare per 2-5 minuti. Lasciate riposare 5 minuti prima di servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>