

Arrosto di vitello in salsa golosa

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 arrosto di vitello da 800 g
2 cucchiaini olio d'oliva
brodo
300 g prosciutto crudo
50 g burro
2 chiodi di garofano
3 cucchiaini zucchero
1 pizzico cannella
40 g mandorle sbucciate
2 limoni

Preparazione

Preparare l'arrosto rosolandolo in poco olio d'oliva e cuocendolo con il brodo. Per la salsa: cuocere il prosciutto crudo nel burro con i chiodi di garofano. Poi frullare con lo zucchero, la cannella, le mandorle, il succo di limone e il sughino di cottura del prosciutto. Questa salsina andrà versata sulle fette di arrosto che bisogna servire a tavola ben calde.

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

<http://www.ricetteitalia.org>