

Arrosto ripieno marinato

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g fesa reale di vitello in un pezzo unico
2 fette di prosciutto cotto di 70 g ognuna
1 fetta di pancetta tesa di 70 g circa
1 foglia alloro
1 cipolla
1 gambo sedano
1 carota
20 cl vino porto
50 g burro
20 cl brodo
sale
pepe

Preparazione

Con un coltello molto affilato, praticate tre incisioni profonde e parallele sul pezzo di carne, per il largo, facendo attenzione a non arrivare fino in fondo; cospargetele internamente con sale e pepe, ungetele leggermente con il burro e riempitele con le fette di prosciutto e pancetta, alternandole, avendo cura di ripiegare all'interno la parte che fuoriesce dalle tasche. Cucitele con ago e filo e legate il pezzo di carne con uno spago da cucina, in modo che resti in forma durante la cottura. Ponete la carne in una terrina e bagnatela con il Porto, unite il sedano e la carota nettati e spezzettati e la foglia d'alloro, coprite il recipiente e lasciate marinare al fresco per 2 ore, avendo cura di rigirare la carne di tanto in tanto. Trascorso il tempo indicato, preparate un soffritto in una casseruola con la cipolla tritata e il resto del burro, unite la carne ben sgocciolata dalla marinata e fatela rosolare a calore moderatamente vivace per una decina di minuti, rigirandola da tutte le parti. Cospargetela con il sale necessario e una macinata abbondante di pepe, aggiungete il vino e le verdure della marinata, fate consumare il vino a calore vivace, quindi proseguite la cottura per 2 ore circa a calore molto moderato e a recipiente coperto, aggiungendo man mano il brodo caldo. Al termine, eliminate lo spago e il filo dall'arrosto, tagliatelo a fette e passate al setaccio il fondo di cottura. Servite l'arrosto con un contorno di piselli al burro e il fondo di cottura a parte.

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

<http://www.ricetteitalia.org>