

SECONDI DI CARNE

Noce di vitello farcita

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 8 persone

Pepe

Sale

Noce moscata

Latte 40 cl

Farina 40 g

Burro 70 g

Formaggio groviera 4 cucchiaini

Prosciutto cotto 100 g

Funghi 175 g

Burro 130 g

Rosmarino 3 cucchiaini

Noce di vitello 1800 g

■ Preparazione

- 1 La noce di vitello deve essere legata. Fate scaldare il forno a 200 gradi. Soffregate la carne con sale, pepe e rosmarino e spalmatela con 30 g di burro.
- 2 Mettete la carne su una leccarda e fatela cuocere per un'ora, bagnandola regolarmente con il sugo di cottura; aggiungete un po' di acqua calda se necessario.
- 3 Nel frattempo preparate il ripieno: togliete la parte sabbiosa ai gambi dei funghi, lavateli, sgocciolateli, asciugateli e tagliateli a fettine sottili.
- 4 Tagliate il prosciutto a dadini. Preparate la besciamella: fate fondere 40 g di burro in un tegamino, spolverizzatelo con la farina, mescolate un minuti con la spatola e versate il latte poco per volta, mescolando costantemente.
- 5 Portate a ebollizione, salate, pepate e fate cuocere a fuoco lento per circa quindici minuti, mescolando ogni tanto, fino a ottenere circa 30 cl di salsa.
- 6 Dopo un'ora di cottura togliete l'arrosto dal forno e posatelo su un tagliere; tagliate una fetta sottili a una della estremità (l'interno non deve essere cotto).

- 7 Non spegnete il forno. Svuotate l'arrosto con un coltello ben affilato lasciando 1,5 cm di spessore per formare una tasca ed evitando di lacerare le pareti.
- 8 Tagliate la carne tolta dall'interno dell'arrosto a dadini. Fate scaldare la besciamella a fuoco bassissimo.
- 9 Fate fondere 30 g di burro in una padella e fate rosolare i dadini di arrosto e i funghi per dieci minuti, poi toglieteli con una schiumarola e incorporateli, con il formaggio grattugiato e il prosciutto, alla besciamella.
- 10 Farcite l'arrosto con questo ripieno e chiudetelo all'estremità con la fetta tolta in precedenza. Fate fondere il resto del burro. mettete l'arrosto nella leccarda e versatevi sopra il burro fuso.
- 11 Infornate e fate cuocere ancora per dieci minuti. Servite caldo. Vino consigliato: Teroldego Rosso.