

SECONDI DI CARNE

Arrosto con sorpresa al microonde

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

35 min

Ingredienti per 4 persone

Noce di vitello	600 g
Formaggio provolone	200 g
Prosciutto cotto tagliato a fette spesse	200 g
Burro	100 g
Cognac	5 cl
Brodo	10 cl
Rosmarino	1 rametto
Salvia	4 foglie
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 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.
- 6 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.