



ARROSTO DI VITELLO CON PRUGNE FARCITE

Ingredienti

1,200 kg. di girello di vitello
100 gr. di prosciutto crudo
20/22 prugne secche denocciolate
80 gr. di gherigli di noci
1 spicchio di aglio (sostituire, a piacere, con aglio in polvere)
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
4 clementine
Brodo di carne q.b.
Rosmarino
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Tritare in un mixer le noci, il prosciutto, il prezzemolo e un pizzico di aglio in polvere.

Tagliare a metà le prugne e farcirle con una polpettina di composto di prosciutto, ricomporre le prugne.

Spremere le clementine e tenere il succo da parte.

Incidere la carne nel senso della lunghezza, salare e pepare, farcirlo con metà delle prugne. Richiuderla e legarla con lo spago.

Rosolare con un cucchiaio di olio rigirandola fino a farla dorare completamente; salare, bagnare col succo di clementine e un mestolo di brodo.

Coprire la carne con un foglio di alluminio, trasferire in forno e cuocere per 30 minuti a 180°, rigirando un paio di volte e aggiungendo poco brodo, se occorre.

Negli ultimi 10 minuti unire le restanti prugne, infilzate in un rametto di rosmarino.

Sfornare l'arrosto e avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Creare la salsa col fondo di cottura.

Tagliare la carne a fette e servirla con le prugne e il fondo di cottura.