



ARROSTO FREDDO DI VITELLO CON CREMA DI MELANZANE



Ingredienti

1,5 kg codino di vitello legato

600 gr melanzane violette

60 gr capperi sotto sale

15 gr di pinoli

15 gr di uvetta

2 cipolle

semi di coriandolo

polvere di capperi

cucunci sott'aceto

vino bianco secco

menta, maggiorana

limone

olio extravergine di oliva

aceto

sale e pepe

Procedimento

- Condire la carne con pepe e sale, una macinata di semi di coriandolo e 1 cucchiaino di polvere di capperi, massaggiandola bene; rosolarla in una casseruola con 1 cucchiaio di olio, fino a ottenere una crosticina dorata, quindi, sfumare con 1 bicchiere di vino bianco; lasciar evaporare, unire le cipolle e i capperi, ben dissalati.
- Coprire con un coperchio e proseguire la cottura a fuoco medio-basso per circa 50 minuti.
- Lasciar raffreddare l'arrosto su una griglia, avvolto con un foglio di alluminio, quindi tagliarlo a fettine molto sottili.
- Tagliare le melanzane, eliminando le estremità, e tagliarle a cubetti.
- Scaldare in una padella 2 cucchiai di olio e cuocere le melanzane per 6-7 minuti, insaporendo con maggiorana e un pizzico di sale, farle dorare uniformemente.
- Frullare 2/3 delle melanzane con il fondo di cottura dell'arrosto e 1 cucchiaio di succo di limone; insaporire la crema ottenuta con foglie di

menta tritate grossolanamente.

- Condire le melanzane rimaste con un paio di cucchiari di aceto, unendo anche i pinoli e l'uvetta, precedentemente rinvenuta in acqua. Lasciare insaporire per 30 minuti.
- Servire l'arrosto a fette, accompagnandolo con la crema di melanzane, le melanzane condite e cucunci sotto aceto.