



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Arrosto di vitello al forno con carciofi

LE RICETTE DI ORNELLA

INGREDIENTI per 10 persone

Fusello di vitello Kg 2
Latte scremato lt. 1
Cipollotti nr. 1 mazzetto
Carciofi nr. 10
Timo nr. 1 mazzetto
Maggiorana nr. 1 mazzetto
Aglio nr. 1 spicchio
Patate medie nr. 3
Vino bianco gr. 100
Prezzemolo q.b.
Olio oliva e.v. q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire i carciofi e farli brasare con olio e acqua calda, salare e raffreddare.

Legare la carne e scottarla in una teglia da forno con aglio in camicia e le erbe a rametti. Quindi salare e bagnare con il vino bianco, sfumare, unire il latte e portare a bollore, aggiungere le patate tagliate a pezzettini, mettere in forno e cuocere a 170° per 90 minuti circa. Togliere l'arrosto dal forno e tenere la carne in caldo avvolgendolo in carta stagnola leggermente unta di burro.

Eliminare le erbe dal fondo e aggiungere un quarto dei carciofi già cotti, far sobbollire per 5 minuti, frullare il tutto (aggiungere del brodo vegetale se necessario).

Passare la salsa al colino, controllare il sapore e profumare con le erbe fresche tritate.

Tagliare la carne a fettine, disporle nei piatti, ricoprire con la salsa e guarnire con i rimanenti carciofi caldi.