

Arrosto di vitello al latte



TEMPO COTTURA

60 MIN

PORZIONI

6 PORZIONI

- 800 g di fesa di vitello
- 40 g di burro
- 3 cucchiaini d'olio
- 750 ml di latte circa
- 1 cucchiaio di farina (più altra per infarinare)
- 2 cucchiaini di acqua
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe



1

Per preparare l'arrosto di vitello al latte, legate la carne con lo spago bianco da cucina e infarinatela leggermente, fatela rosolare in una casseruola dove avete scaldato burro e olio. Giratela spesso senza mai forarla.



2

Pepate, salate, aggiungete il rosmarino e la foglia di alloro. Bagnatela con un bicchiere di latte tiepido, lasciate scaldare bene e aggiungete il latte restante. Continuate la cottura a fuoco moderato per circa 1 ora con il coperchio.



3

Togliete l'arrosto dal recipiente e tenetelo in caldo. Frullate il fondo di cottura fino a ottenere una salsa omogenea, avendo cura di eliminare le erbe aromatiche, e trasferitela in una casseruola. In una piccola ciotola versate l'acqua, la farina setacciata e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.



4

Aggiungete il composto preparato alla salsa di cottura e ponete sul fuoco lasciando addensare fino al raggiungimento di una consistenza cremosa. Slegate l'arrosto e tagliatelo a fettine. Nappatele il vostro arrosto di vitello al latte con il sugo, prima di servire.