

## ARROSTO DI VITELLO RIPIENO E SALSA AL PISTACCHIO



### Ingrédients Menù

480 g Pesto ai pistacchi - BX7  
60 g Peperone pronto - V41  
70 g Èfriarielli - B41  
7 g Fiokki - PC0  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278  
q.b. Profumoro - P81X  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BAO

### Ingrédients

1800 g Reale di Vitello  
350 g Salsiccia  
q.b. Vino bianco  
q.b. Rosmarino

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 12 persone

Preparare la farcia aggiungendo alla salsiccia Èfriarielli e i Fiokki. Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Aprire il taglio di carne ed insaporirlo con il Profumoro. Successivamente inserire la farcia appena fatta e stenderla sul pezzo di carne. Inserire anche i Peperoni pronti scolati dal liquido. Arrotolare il tutto e legare con lo spago o la rete. Aromatizzare l'arrosto con il Profumoro e decorare con dei rametti di rosmarino. Cuocere in forno inizialmente a 220° per 10-15 minuti poi sfumare con del vino bianco. Continuare la cottura a 180° per altri 15-20 minuti (i tempi di cottura variano in base alla dimensione dell'arrosto). Quando risulterà cotto abbatterlo portandolo a 3° e tagliarlo a fette. Preparare la Salsa di pistacchi diluendola con un pò di Brodo. Scaldare l'arrosto già affettato con il proprio sugo. Stendere sul piatto di portata la Salsa di pistacchi e aggiungere le fatte d'arrosto. Ultimare decorando con Fili di peperoncino e rosmarino.