ARROSTO DI VITELLO RIPIENO E SALSA AL PISTACCHIO



Ingrédients Menù

480 g Pesto ai pistacchi - BX7
60 g Peperonepronto - 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” - BA0

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)