

Arrosto di vitello con funghi

Secondo piatto per 7/8 persone

Ingredienti

<i>Funghi secchi</i>	<i>g</i>	<i>25</i>
<i>Codino di vitello</i>	<i>kg</i>	<i>1</i>
<i>Pancetta per lardellarlo</i>	<i>g</i>	<i>30</i>
<i>Spicchi d'aglio grossi per lardellarlo</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Olio d'oliva per rosolare la carne</i>	<i>g</i>	<i>70</i>
<i>Burro per rosolare la cipolla</i>	<i>g</i>	<i>50</i>

<i>Cipolla affettata</i>	<i>g</i>	<i>50</i>
<i>Farina – cucchiaini rasi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Vino bianco secco</i>	<i>g</i>	<i>150</i>
<i>Latte</i>	<i>g</i>	<i>200</i>
<i>Dado per brodo</i>	<i>n</i>	<i>1/2</i>
<i>Salvia, rosmarino, pepe</i>		<i>q 6</i>

ore	18,00	Eliminate dai funghi secchi le eventuali lamelle scure e metteteli a bagno in acqua tiepida
	18,15	Riducete in poltiglia aglio e pancetta poi lardellate la carne (vedi pag. 150). Legatela con l'apposito spago
	18,30	A pentola scoperta fatela rosolare in 70 g di olio rigirandola di tanto in tanto
	18,55	Pepatela, bagnatela con il vino, aggiungete il dado e abbondante salvia e rosmarino. Coprite e cuocete
	19,00	A parte, in un piccolissimo tegamino, soffriggete lentamente la cipolla in 50 g di burro
	19,05	Filtrate l'acqua dei funghi accantonandola
	19,15	Aggiungete alla cipolla un cucchiaino raso di farina e, dopo 3 minuti, i funghi con la loro acqua.
	19,20	Unite alla carne il latte continuando la cottura
	19,30	Frullate il sughetto di funghi e cipolla e aggiungetelo alla carne
	20,00	Servite accompagnando con patate al rosmarino (Pag. 185) o purea di patate (Pag. 189)



Invece dei funghi secchi, in stagione, potete servirvi di quelli freschi. In questo caso non frullateli ma cucinateli a larghe fette