ARROSTO CON SORPRESA AL MICROONDE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di noce di vitello
- 200 g di formaggio provolone
- 200 g di prosciutto cotto tagliato a fette spesse
- 100 g di burro
- 5 cl di cognac
- 10 cl di brodo
- 1 rametto di rosmarino
- 4 foglie di salvia
- sale
- pepe

Con un coltello grosso e ben affilato pulite la carne da tutti gli scarti.
Lavate e asciugate bene la salvia e il rosmarino e metteteli in una pirofila con i bordi alti.
Unite 70 g di burro.
Fatelo fondere per 2' alla massima potenza.
Aggiungete la carne e fatela rosolare entrambi i lati per 2' alla massima potenza.
Sfumate con il Cognac, salate e pepate.
Rimettete in forno alla massima potenza e lasciate parzialmente evaporare.
Aggiungete il brodo, coprite e cuocete a media potenza per 24'.
Nel frattempo tagliate la metà del prosciutto a dadini.
Riunite questi ultimi in una terrina e mescolateli con 30 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente.
Tagliate il Provolone a fette alte 0.5 cm.
Quando l'arrosto sarà cotto, trasferitelo su un asse di legno e, con un coltello affilatissimo, praticate 6 tagli piuttosto profondi e regolarmente distanziati tra loro.
In ciascun taglio distribuite a cucchiaiate la dadolata di prosciutto.
Completate con 1 fetta di Provolone e 1 fetta di prosciutto.
Rimettete in forno l'arrosto così farcito e fate grigliare per 2-5'.
Lasciate riposare 5' prima di servire.