ARROSTO DI VITELLO ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello
- 120 g di speck (fette di 120 g)
- 40 g di burro
- 6 bacche di ginepro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 2 cucchiai di panna
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Steccate la carne con lo speck tagliato a pezzetti e poi rosolatela nel burro e in quattro cucchiai di olio per 1/4 d'ora.
Salate, pepate.
Aggiungete le bacche di ginepro e schiacciatele leggermente con la forchetta.
Dopo cinque minuti versate il vino e cuocete coperto per 3/4 d'ora facendo attenzione che la fesa non attacchi sul fondo.
Quasi alla fine aggiungete la panna diluendola nel fondo di cottura.
Tagliate a fette l'arrosto e nappatelo con il suo sugo.