ARROSTO DI VITELLO IN SALSA GOLOSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 arrosto di vitello da 800 g
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- brodo
- 300 g di prosciutto crudo
- 50 g di burro
- 2 chiodi di garofano
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 pizzico di cannella
- 40 g di mandorle sbucciate
- 2 limoni

Preparare l'arrosto rosolandolo in poco olio d'oliva e cuocendolo con il brodo.
Per la salsa: cuocere il prosciutto crudo nel burro con i chiodi di garofano.
Poi frullare con lo zucchero, la cannella, le mandorle, il succo di limone e il sughino di cottura del prosciutto.
Questa salsina andrà versata sulle fette di arrosto che bisogna servire a tavola ben calde.