# ARROSTO GRAN SAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 800g. di noce di vitello,
- cipolla n° 3,
- carota n° 2,
- vino bianco secco,
- 350g. di funghi porcini (o champignons),
- farina,
- latte,
- brandy,
- un bicchiere di brodo,
- salsa worcester,
- grana,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

Legate la carne con rete incolore e fatela rosolare in 20g. di burro e 2 cucchiai di olio.
Salatela, pepatela, unite le carote e le cipolle mondate e tritate finemente, irrorate con un bicchiere di vino e un bicchiere di brandy e fate evaporare.
Coprite e fate cuocere a fuoco lento per un'ora e mezzo, bagnando di tanto in tanto con il brodo.
Nel frattempo raschiate i funghi, lavateli, asciugateli, tagliateli a fettine e fateli rosolare in 20g. di burro e un cucchiaio di olio per 5 minuti.
Salateli, pepateli, spolverizzateli con un cucchiaino di farina e irrorateli con mezzo bicchiere di latte.
Mescolate su fuoco basso finché non si sarà formato un sugo piuttosto denso e spegnete il fuoco.
Sgrassate il sugo dell'arrosto, unitelo ai funghi e insaporitelo con uno spruzzo di worcester.
Tagliate l'arrosto a fette e disponetele sul fondo di una pirofila imburrata.
Ricoprite con la salsa ai funghi e spolverizzate con 3 cucchiai di grana grattugiato.
Mettete sotto il grill del forno a gratinare per pochi minuti.