

ARROSTO AI PEPERONI

Ingredienti:

- 2 peperoni,
- 1 cipolla,
- 2 carote,
- 40 g di olive verdi farcite,
- 100 g di piselli lessati,
- 1 kg di noce di vitello,
- 10 g di burro,
- senape,
- Worcester,
- rosmarino,
- salvia,
- aglio,
- 2 cucchiaini d'olio,
- 1 tazza di brodo,
- 1/2 bicchierino di cognac,
- sale.

Legate la carne con uno spago, spalmatelo con un velo di senape e infilate sotto lo spago l'aglio, lo salvia e il rosmarino. Spruzzatela con la salsa e mettetela in una teglia imburata. Irroratela con un filo d'olio e infornatela a calore massimo per dieci minuti, poi bagnatela con il brodo e il cognac. Abbassate il termostato a metà e cuocetela per altri 50 minuti. Nel frattempo lavate e tagliate i peperoni e le carote poi cuoceteli al vapore. Fate dorare la cipolla a rondelle in un tegame con un filo d'olio e due cucchiaini d'acqua. Unite i peperoni, le carote, i piselli, le olive tagliate a metà e saltate il tutto. Sfornate l'arrosto, tagliatelo a fette e disponetele su un piatto da portata. Raccogliete il fondo di cottura, unitelo alle verdure, mescolate. Disponete anche le verdure nel piatto da portata.