ARROSTO AI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello,
- 2 rametti di rosmarino,
- porro n° 3 medi,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- brodo vegetale,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Mondate i porri e tagliateli a rondelle.
Appoggiate sulla carne i rametti di rosmarino, legatela con filo da cucina e fatela rosolare uniformemente nell'olio caldo.
Unite i porri e lasciateli cuocere per qualche minuto, finchè risulteranno teneri.
Bagnate la carne con 2-3 mestoli di brodo caldo, insaporitela con noce moscata, salate, pepate e cuocete in forno già caldo a 180° per 40-45 minuti, bagnandola spesso col fondo di cottura.
A fine cottura, eliminate il filo e il rosmarino, avvolgete la carne in carta stagnola e lasciatela intiepidire, poi affettatela, sistematela su un piatto da portata con il fondo di cottura e servite.

ARROSTO SAPORITO

Imgredienti per 4 persone:

800g. di noce di vitello,
10 foglie di salvia,
4 cetrioli sottaceto,
4 filetti di acciuga,
2 spicchi di aglio,
2 dl di panna,
olio,
burro,
sale,
pepe.

Sbucciate l'aglio, tagliatelo a metà e strofinatelo bene su tutta la carne.
Legate l'arrosto con rete incolore e infilate la salvia sotto il filo.
Tritate le acciughe con i cetriolini, incorporate 20g. di burro e spalmate questo trito sulla carne.
In una casseruola scaldate 4 cucchiai di olio e rosolatevi uniformemente la noce di vitello, poi salate, pepate e bagnate con 2 cucchiai di panna.
Coprite e fate cuocere per 90 minuti, bagnando con la panna poco alla volta.
Servite l'arrosto a fette con la salsa.