

VITELLO CON OLIVE E PINOLI

Ingredienti:

- 800 g di arrosto di vitello,
- 2 acciughe sotto sale,
- 80 g di olive verdi snocciolate,
- 50 g di pinoli,
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale,
- 30 g di funghi porcini secchi,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 spicchi di aglio,
- 30 g di burro,
- 5 cucchiari di olio di oliva,
- sale e pepe.

Ammollate i funghi in acqua tiepida poi scolateli, strizzateli e tritateli. Mettete in una teglia che lo contenga di misura l'arrosto con il burro, 3 cucchiari di olio e 1 spicchio di aglio. Fatelo rosolare da tutte le parti, versate il vino, fatelo evaporare leggermente, salate, pepate quindi coprite la teglia e passatela in forno caldo a 180° per circa 1 ora, bagnando l'arrosto, se occorre, con acqua o brodo caldi.

Nel frattempo dissalate le acciughe, ricavatene i filetti e tagliateli a pezzetti.

Dissalate i capperi e tritateli.

Mettete in un tegamino l'olio rimasto, l'aglio, le acciughe, i pinoli, le olive tritate, i capperi, i funghi. Fateli insaporire a fuoco basso, mescolando, per circa 15 minuti; alla fine togliete l'aglio, salate e pepate. Quando l'arrosto sarà cotto toglietelo dalla teglia e aggiungete al sugo di cottura il soffritto di olive.

Fate insaporire 2 minuti poi versatelo sull'arrosto tagliato a fette.