ARROSTO DI VITELLO AI PORRI CON TORTINO DI PATATE

Ingredienti per 6 persone:

1,4 kg di noce di vitello,
150 g di prosciutto cotto in una sola fetta,
40 g di burro,
un grosso porro,
mezzo bicchiere di brandy,
una tazza di brodo,
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva,
sale,
pepe.

Per il tortino:

6 patate,
2 uova,
2 tuorli,
30 g di grana,
sale,
pepe,
150 g di pecorino a dadini,
pangrattato, prezzemolo.

Tagliate via la parte verde del porro e le radichette.
Separate le foglie tagliandole per il lungo e mantenendole intere; sbollentatele in abbondante acqua salata per un paio di minuti, scolatele e stendetele su un telo.
Tagliate metà del prosciutto a bastoncini.
Praticate nella carne delle profonde incisioni con la punta di un coltellino e introducete in ciascuna un bastoncino di prosciutto.
Frullate il resto del prosciutto con il burro, le foglie più interne del porro tritate e un pizzico di pepe.
Rosolate la carne in un tegame antiaderente con l'olio; giratela da tutte le parti con un cucchiaio di legno in modo che acquisti un colore dorato uniforme.
Mettetela su un piatto, tamponatela con carta assorbente da cucina e salatela leggermente. Spalmate il composto di prosciutto e burro sulla superficie della carne, poi avvolgetela nelle foglie di porro, legatela con qualche giro di spago e sistematela in una teglia; versatevi sopra il brandy e proseguite la cottura in forno a 180 ° per circa un'ora e mezzo, bagnandola di tanto in tanto con il fondo di cottura e un po' di brodo caldo.
Alla fine sgocciolatela, affettatela, irroratela con il suo sugo e servitela calda con il tortino di patate.
Mescolate le patate lessate e passate con le uova e il grana, sale e pepe.
Stendete metà del composto in una pirofila imburrata e distribuitevi il pecorino.
Coprite con il rimanente composto, fatto scendere a ciuffi da una tasca di tela, pangrattato, prezzemolo e grana.
Infornate a 180° per 20 minuti.