

## ARROSTO IN CAMICIA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
800 g	Fesa di vitello
2 spicchi	Aglione
40 g	Olio
200 g	Prosciutto crudo
1 rametto	Rosmarino
2 foglie	Lauro
½ l	Brodo
4	Bacche di ginepro
	Sale
	Pepe

### PREPARAZIONE:

Steccate la fesa con gli spicchi di aglio tagliati a pezzetti. Mettete in una casseruola l'olio, le bacche di ginepro schiacciato, il rosmarino e il lauro: sistematevi al carne. Cuocete su fuoco moderato, a recipiente coperto, rigirando ogni 10 minuti perché prenda un colore uniforme. Bagnate con il brodo caldo, salate e proseguite la cottura in forno a 200° per un'ora. A 5 minuti dalla fine, levate l'arrosto dal forno, avvolgetelo completamente nelle fette di prosciutto e terminate la cottura. Servite l'arrosto caldo a fette.