

# Arrosto Alle Mandorle

Mettete l'arrosto in una teglia con una noce di burro, cipolla, aglio, timo, alloro, sale, pepe, e lasciate dorare in abbondante vino bianco. Mettete le mandorle in un frullatore per formare una crema. Quando l'arrosto è cotto passate il suo sugo e mettetelo in una terrina con le mandorle. Aggiungete il tuorlo d'uovo e il cucchiaino di crema e rimettetelo per qualche minuto sul fuoco. Servite tagliando l'arrosto a fette con sopra la salsa.

## Ingredienti

1000 G Girello Di Vitello  
2 Cipolle  
Aglio  
Timo  
Alloro  
Sale  
Pepe  
1 Bicchiere Vino Bianco  
150 G Mandorle Sbucciate  
1 Tuorlo D'uovo  
1 Cucchiaino Crema Fresca  
Burro

## Note

Preparazione: 90 minuti.