

# Arrosto Alle Noci

Rosolare la carne nel burro, unire il prosciutto tritato, salare e coprire con il latte bollente. Abbassare la fiamma e cuocere a fuoco medio, coperto, per circa 1 ora. Aggiungere le noci tritate e proseguire la cottura per ancora 1 ora. Passare al setaccio il fondo di cottura, rimetterlo in pentola con 1 cucchiaio di brodo e scaldarlo. Tagliare la carne a fette e servirla coperta dal sugo ben caldo.

## Ingredienti

1000 G Noce Di Vitello  
100 Cl Latte  
100 G Prosciutto Crudo  
75 G Gherigli Di Noci  
50 G Burro  
1 Cucchiaio Brodo  
Sale

## Note

Preparazione: 90 minuti.