

Arrosto Con Limone Al Cartoccio

Lavate e asciugate i limoni, quindi tagliateli a fettine rotonde sottilissime. Salate e pepate la fesa di vitello e ricopritela con le fettine di limone poi legatela con uno spago da cucina e disponetela su un foglio di carta forno. Irrorate la carne con un filo d'olio quindi racchiudetela nella carta in modo da formare un grosso cartoccio che porrete in forno, preriscaldato a 200 gradi, per circa un'ora. Trascorso questo tempo, estraete il cartoccio dal forno e alzate la temperatura a 250 gradi. Aprite il cartoccio e rimettete in forno ancora per una decina di minuti. Fate dorare bene l'arrosto e uniformemente, rigirandolo un paio di volte con una paletta di legno. Tritate le foglie di basilico, lavate e asciugate, mescolate in una ciotola con la granella di mandorle, sale, pepe e 6 cucchiaini d'olio. Servite l'arrosto tagliato a fettina accompagnandolo con la salsa di basilico.

Ingredienti

800 G Fesa Di Vitello (pezzi Da 800 G)
2 Limoni
30 G Foglie Di Basilico
1 Cucchiaino Granella Di Mandorle
Olio D'oliva

Note

Preparazione: 90 minuti.