

# Arrosto Con Sorpresa Al Microonde

Con un coltello grosso e ben affilato pulite la carne da tutti gli scarti. Lavate e asciugate bene la salvia e il rosmarino e metteteli in una pirofila con i bordi alti. Unite 70 g di burro. Fatelo fondere per 2' alla massima potenza. Aggiungete la carne e fatela rosolare entrambi i lati per 2' alla massima potenza. Sfumate con il Cognac, salate e pepate. Rimettete in forno alla massima potenza e lasciate parzialmente evaporare. Aggiungete il brodo, coprite e cuocete a media potenza per 24'. Nel frattempo tagliate la metà del prosciutto a dadini. Riunite questi ultimi in una terrina e mescolateli con 30 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente. Tagliate il Provolone a fette alte 0.5 cm. Quando l'arrosto sarà cotto, trasferitelo su un asse di legno e, con un coltello affilatissimo, praticate 6 tagli piuttosto profondi e regolarmente distanziati tra loro. In ciascun taglio distribuite a cucchiaiate la dadolata di prosciutto. Completate con 1 fetta di Provolone e 1 fetta di prosciutto. Rimettete in forno l'arrosto così farcito e fate grigliare per 2-5 minuti. Lasciate riposare 5 minuti prima di servire.

## Ingredienti

600 G Noce Di Vitello  
200 G Formaggio Provolone  
200 G Prosciutto Cotto Tagliato A Fette Spesse  
100 G Burro  
5 Cl Cognac  
10 Cl Brodo  
1 Rametto Rosmarino  
4 Foglie Salvia  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 40 minuti. Cottura: 35 minuti.