

Arrosto di vitello lardellato al prosciutto



Ingredienti per 8 persone:

1,5 chili di reale di vitello
200g di prosciutto cotto in una fetta
200g di fave sgranate
3 zucchine
3 scalogni
Timo, salvia, prezzemolo
Vino bianco
Olio extravergine di oliva
Sale fino, pepe



Preparazione:

Con un coltellino a lama lunga, liscia, appuntita e ben affilata, pratico dei tagli nel pezzo di carne, nel verso della lunghezza. Riduco il prosciutto a listarelle di qualche mm, che infilo nei tagli: per eseguire questa operazione posso usare lo speciale attrezzo chiamato lardellatore, una sorta di grosso ago). Insaporisco l'arrosto con sale e pepe poi lo lego, per renderlo in forma, fissando tra carne e spago qualche rametto di salvia e timo. Metto il reale in una teglia, lo irroro d'olio e lo inforno a 180° per circa un'ora e mezzo, bagnando a metà cottura con un dito di vino bianco.

Intanto, scotto le fave 30 secondi in acqua bollente, poi le sgocciolo e le sbuccio. Infine, le trito grossolanamente con un coltello. Spunto le zucchine e le taglio a dadini piccolissimi (circa 3mm). Poco prima che l'arrosto sia pronto, faccio saltare 7-8 minuti queste verdure in una padella con un filo d'olio e gli scalogni, sbucciati e tritati.

Tolgo l'arrosto pronto dalla teglia, che porto sul fuoco raschiandone il fondo con un cucchiaio di legno. Aggiungo le verdure, sale, pepe e prezzemolo tritato, facendo insaporire 1-2 minuti (a piacere posso legare il tutto con una noce di burro fresco). Servo in tavola l'arrosto con l'ingotolo di zucchine e fave.