

# Arrosto di vitello in crosta con salsa al latte

Ingredienti per 6 persone

- .1 arrosto di vitello non troppo grande
- .100 g di speck
- .1 rotolo di sfoglia rettangolare
- .1 spicchio di aglio
- .3 cucchiaini di olio e.v.o.
- .1 cucchiaio di aceto balsamico

- .100 ml di vino bianco
- .qualche foglia di salvia
- .sale
- .pepe
- .1 bicchiere di latte
- .2 cucchiaini di fecola di patate
- .3 cucchiaini di patè di funghi

## Procedimento

In una padella rosolate l' aglio nell' olio, ponetevi l' arrosto su cui avrete praticato dei tagli diagonali e rosolatelo, bagnatelo con il vino e l' aceto balsamico.

Fate evaporare. Insaporite con salvia, sale e pepe.

Fate cuocere per almeno 30 minuti o fino a quando l' interno sarà rosa.

Intanto stendete la sfoglia, spalmatela con il patè di funghi ( potete usare quello già pronto, oppure frullate dei funghi trifolati con un pò di latte) e copritela con le fette di speck.

Una volta pronto l' arrosto adagiatelo sulla sfoglia e richiudetela come una caramella.

Create delle incisioni diagonali in superficie.

Infornatelo a 180° per circa 40 minuti

Filtrate il sugo di cottura.

Sciogliete la fecola in un bicchiere di latte e aggiungetela al sugo, fate addensare.

Una volta cotto l' arrosto, fatelo raffreddare e servitelo a fette con la salsa al latte.

*La cucina dei balocchi*