

Arrosto con prugne e mele



INGREDIENTI:

1,2 kg arrosto di Vitello o capocollo di Maiale Nero

100 g di bacon a fette -

12 piccole prugne secche -

12 meline -

12 piccoli scalogni -

una foglia di alloro -

mezzo dl di Cognac -

2 dl di brodo

30 g di burro -

sale, pepe

PROCEDIMENTO:

1) Salate e pepate l' arrosto, rivestitelo di bacon e fissate il tutto con più giri di spago da cucina.

2) Mettete le prugne a insaporire nel Cognac per 30 minuti e scolatele tenendo il liquore da parte; tagliate le mele a metà e sbucciate gli scalogni. Rosolate la carne nel burro in una casseruola, unite l'alloro e gli scalogni e bagnate con il Cognac.

3) Lasciatelo evaporare, passate la casseruola in forno, bagnate con il brodo bollente e cuocete a 180° per 30 minuti. Aggiungete poi le meline, le prugne e terminate la cottura per altri 40 minuti. Lasciate riposare l'arrosto per 10 minuti e servitelo con la frutta e gli scalogni.