

Arrosto di vitello al foie gras



INGREDIENTI:

- 1,8 kg di codino vitello
- 120 g di pancetta in un solo pezzo
- 4 rametti di timo fresco
- 4 rami di rosmarino
- 12 cipolline borettane
- 6 foglie di salvia
- 2 spicchi d'aglio
- 80 g di foie gras
- un bicchierino di cognac o grappa
- un mestolo di brodo di carne
- vino bianco secco
- olio
- sale e pepe

PROCEDIMENTO:

- 1) Legate il codino di vitello, infilando sotto lo spago i rametti di timo. Tagliate a dadi la pancetta e lasciatela rosolare con 4 cucchiaini di olio in una casseruola ovale dal fondo spesso. Aggiungete la carne e fatele prendere colore su tutti i lati. Unite la salvia, il rosmarino e l'aglio.
- 2) Quando l'arrosto è colorito, salatelo, pepatelo e proseguite la cottura aggiungendo poco alla volta il vino e mantenendo il fuoco basso. Per ottenere un arrosto morbido e succoso, calcolate un'ora di cottura da quando cominciate ad aggiungere il vino. Nel frattempo sbucciate le cipolline borettane, affettatele e, dopo circa 45 minuti, unitele all'arrosto.
- 3) Non appena la carne è cotta, toglietela dalla casseruola, avvolgetela nel foglio di alluminio e tenetela da parte. Diluite il fondo di cottura con un bicchiere di brodo ben caldo e un bicchierino di cognac e fatelo restringere a fuoco vivo, mescolando con un cucchiaio di legno; regolate di sale e insaporite con una generosa macinata di pepe, aggiungete il foie gras tagliato a dadini regolari e togliete subito dal fuoco.
- 4) Affettate l'arrosto, adagiatelo su un piatto da portata, disponetevi intorno le cipolline e i pezzetti di foie gras e versate in una salsiera il fondo di cottura caldo.