

Arrosto con l'uva



Ingredienti

1.300 g di codino di vitello

600 g di uva bianca Italia

12 foglie di salvia

4 spicchi d'aglio

30 g di burro

olio di oliva

sale e pepe nero in grani

Lava l'uva sotto un getto di acqua fredda corrente, asciugala e sgranala. Disponi metà degli acini nello schiacciapate e spremi il succo direttamente in una ciotola. Pulisci la salvia con carta assorbente inumidita. Pratica piccole incisioni nello spessore della carne con un coltellino affilato, infila nei taglietti metà delle foglie di salvia e cospargi il tutto con un pizzico di sale.

Fai sciogliere il burro in poco olio in una casseruola antiaderente e rosola la carne a fuoco vivace 2-3 minuti per parte, girandola con 2 cucchiaini, per non forarla. Bagnala con il succo d'uva filtrato e aggiungi l'aglio leggermente schiacciato e le foglie di salvia rimaste.

Cospargi il tutto con mezzo cucchiaino di pepe macinato al momento, copri, abbassa la fiamma e cuoci l'arrosto per circa un'ora.

Aggiungi all'arrosto gli acini d'uva rimasti interi, elimina l'aglio, mescola e prosegui la cottura per 5-6 minuti. Spegni il fuoco, trasferisci la carne su un tagliere e lasciala riposare avvolta in un foglio di alluminio per 5 minuti. Servi l'arrosto a fette, bagnandolo con il suo fondo di cottura.