



Arrosto a sorpresa - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Una fetta di carne tenera dal peso di 1,5 kg. ("ciampella": sottopancia)
6 carciofi
10 cipollotti
8 uova
250 gr. di prosciutto cotto
4 fette di salame
300 gr. di caciocavallo fresco (in mancanza sostituire con provola dolce)

Fatevi appiattire bene la fetta dal macellaio, stendetela su un ripiano allargandola bene e stirandola con le mani, come per accarezzarla, con forza.

Preparate 4 frittatine larghe, in una padella grande e antiaderente, quindi usando 2 uova per volta battute semplicemente con poco sale.

Saltate i carciofi in padella con 2 cipollotti dopo averli rimondati e ridotti in lamelle sottili.

Disporre sulla fetta di carne le frittate, in modo da ricoprire tutta la superficie.

Coprire le frittatine con uno strato omogeneo di prosciutto cotto.

Proseguire con lo strato di carciofi disposti a tappeto su tutta la superficie.

Mettere solo al centro una dietro l'altra per tutta la lunghezza della fetta di carne, le fettine di salame.

Disporre le fette di formaggio a tappeto ma mantenendosi ben lontani dai margini onde evitare spiacevoli fuoriuscite di formaggio fuso durante la cottura.

Tagliare i cipollotti a metà e poi a pezzetti e disporre a tappeto sullo strato di formaggio.

Per la chiusura, piegare i lembi della carne verso l'interno e arrotolare dando la forma di cilindro.

Legare bene con spago per alimenti e porre in un tegame ovale con qualche cipollotto, olio e burro.

Lasciare sigillare la carne da tutti i lati e quando la superficie appare dorata sfumare con brandy.

Proseguire la cottura a fuoco lento, coprendo il tegame e aggiungendo poco liquido per volta man mano serve.

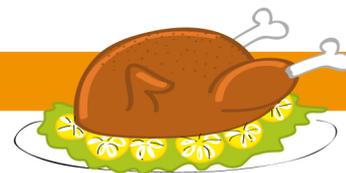
A cottura ultimata lasciare raffreddare, slegare e affettare.

Verrà fuori una fetta dal delizioso gioco di colori.

Servire su un letto di purea di patate preparato in leggero anticipo, disposto su una pirofila da tavola, e infornato al momento di servire, dopo aver disposto dei fiocchetti di burro in superficie.

Io ho scelto un contorno più leggero con pisellini e cipolla, dato che il menu comprendeva diverse portate.





[Versione con il ragù](#)

[Versione con i funghi porcini](#)

Natale - cenone - capodanno - brocciuolo palermitano

eCucinando.it