

INGREDIENTI

- * 800 g di noce di vitello
- * 50 g di burro
- * 100 g di nocciole
- * mezzo litro di latte
- * mezza cipolla
- * 2 o 3 cucchiai di Marsala
- * sale

Preparate un soffritto con la cipolla e il burro e fatevi rosolare accuratamente la noce di vitello, bagnando di tanto in tanto con il Marsala. Quando il vino è evaporato salate la carne, aggiungete il latte e le nocciole pestate fini. Lasciate cuocere fino a quando il liquido si è condensato e la carne è cotta. L'arrosto si serve accompagnato dal suo sugo accuratamente passato.

Tempo di preparazione e di cottura: un'ora e mezza