



# Arrosto di vitello al radicchio e GranMix Classico Ferrari



## PREPARAZIONE (2 ORE)

1. Cominciate la preparazione dell'arrosto di vitello mondando il radicchio e tagliandolo a listarelle.
2. Fatelo stufare in una casseruola insieme all'olio di oliva e a poca acqua. Fate raffreddare.
3. Stendete la fesa di vitello e ricopritela con le fette di pancetta affumicata. Disponetevi sopra il radicchio e il GranMix Classico Ferrari.
4. Arrotolate la fesa farcita e legatela stretta con lo spago da cucina in modo da evitare fuoriuscite del ripieno durante la cottura.
5. Salate e pepate tenendo conto della sapidità della pancetta.
6. In una casseruola fate scaldare 3 cucchiaini di olio e il burro.
7. Rotolatevi l'arrosto, girandolo più volte e avendo cura di non forarlo durante questa operazione.
8. Quando avrà assunto una colorazione uniforme unite le erbe aromatiche e il vino. Fate evaporare, abbassate la fiamma, coprite e cuocete per circa un'ora, girando il rotolo di tanto in tanto.
9. Fate riposare l'arrosto di vitello su un piatto, prima di tagliarlo a fette. Servite nappando con il fondo di cottura.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g di fesa di vitello in una sola fetta  
300 g di radicchio trevigiano  
80 g fette di pancetta affumicata  
4-5 cucchiaini di GranMix Classico Ferrari  
1 bicchiere di Marsala secco  
olio extravergine di oliva  
20 g di burro  
1 rametto di rosmarino  
2 foglie di salvia  
1 foglia di alloro  
sale  
pepe

## IN QUESTA RICETTA



GranMix Classico