

Arrosto al latte con le noci



Ingredienti:

un pezzo di girello di manzo da circa 500 g

300 ml latte

1 cucchiaio burro

1/2 cucchiaio farina

50 g noci gherigli

1 spicchio aglio

alloro, timo, sale, pepe

Togliete dalla carne il grasso e le nervature se ci sono e legatelo. Condite con sale, massaggiate, poi con pochissimo olio e massaggiate di nuovo.



Coprite la pentola vuota con Magic Cooker e riscaldare sul fornello grande a fiamma alta 1-2 minuti. Mettete la carne legata. Coprite e cuocete a fiamma alta 2 minuti per parte. Spostate sempre la pentola dal fuoco quando dovete girare la carne, aspettando 30 secondi prima di alzare il coperchio.

Abbassate il fuoco e aggiungete il latte, l'aglio schiacciato, sale, pepe e alloro spezzettato.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 40 minuti. Girate la carne a metà cottura.



Nel frattempo mescolate il burro morbido con la farina.



Una volta cotto togliete l'arrosto e chiudetelo nella carta argentata. Lasciatelo intiepidire prima di tagliarlo.



Nel fondo di cottura aggiungete il burro con la farina. Mescolate velocemente. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Mettete nel bicchiere del mixer le noci, timo e la salsa.



Frullate il tutto e servite con le fette del arrosto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.