

## Arrosto natalizio

---



### Ingredienti:

un pezzo di arrosto da circa 800 g  
1/2 bicchiere vino bianco  
1 sedano rapa  
1 barbabietola  
filetto di alici sott'olio q.b.  
1 cucchiaino capperi dissalati  
250 g ribes

Taglia a fette di circa mezzo centimetro un sedano rapa e una barbabietola cruda. Dalle fette, con il taglia biscotti, ricava delle stelle e metti da parte. Il resto di sedano rapa e barbabietola cuoci in due pentolini separati con poca acqua finché sono morbidi per preparare poi un purè. Lascia intiepidire prima di frullare. Condisci il sedano rapa con poco olio evo, dado vegetale ( vedi la ricetta ) e frulla il tutto.

Per il purè di barbabietola condisci con poco olio evo, dado vegetale, 1 filetto di alici sott'olio, 1 cucchiaino di capperi dissalati, 1

rametto di ribes e frulla finché ottieni una crema liscia.

Prendi l'arrosto che gradisci ( io di tacchino ) legato ed oleato.

Mettilo nella pentola, copri con MC e cuoci a fiamma alta per circa 4-5 minuti. Gira l'arrosto e cucinalo a fiamma alta circa 2-3 minuti per lato per sigillare i pori.

Aggiungi da sopra il coperchio 1/2 bicchiere di vino bianco.

Poggia sopra la pentola la vaporiera in quale hai sistemato le stelline ricavate dalle verdure. Copri con MC e cuoci a fiamma bassa calcolando 4 minuti per ogni etto di carne. Lascia riposare e taglia a fette. Servi con il purè bianco e rosso decorando con le stelline cotte a vapore.

Eliza Sestov