
Arrosto in crosta in salsa di pere

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

L'utilizzo della frutta nei piatti a base di carne è particolarmente indicato negli arrosti: è il caso ad esempio delle pere che donano a questo piatto un particolare sapore agrodolce. **INGREDIENTI** (per 6 persone) Per la pasta di pane: 250 grammi di farina, 1 uovo, 60 grammi di latte, 15 grammi di lievito di birra, 1 cucchiaio di olio. Per l'arrosto di vitello: 800 grammi di carne di vitello, olio extravergine d'oliva, 1 cipolla, brodo di carne, 1 bicchiere di vino bianco, 400 grammi di spinaci, 1 uovo, poco burro, q.b. di sale e pepe. Per la salsa di pere: 3 pere kaiser, 2 scalogni, 3 cucchiari di olio, 6 cucchiari di aceto di mele, 2 cucchiaini di zucchero, 60 grammi di brodo, dragoncello, rafano, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: 6 piccole foglie di spinaci, mezza pera, succo di limone.

PREPARAZIONE Per la pasta di pane: sciogliere il lievito nella miscela di acqua e latte appena tiepida. Sbattere l'uovo in una ciotolina. Disporre la farina a fontana, e versarvi metà dell'uovo sbattuto, il lievito ed un cucchiaio scarso d'olio. Lavorare gli ingredienti fino a quando diventerà perfettamente omogenea, morbida e compatta. Far lievitare la pasta (praticargli una croce in superficie e coprirla con un canovaccio) per almeno due 2 ore. Per l'arrosto di vitello: far appassire la cipolla in poco olio e farvi rosolare l'arrosto; quindi bagnare con del vino bianco, alzare la fiamma e far evaporare il vino. Aggiungere il brodo e continuare la cottura a fuoco moderato per altri 30 minuti. Nel frattempo separare dai gambi delle foglie di spinaci scegliendo quelle esterne e più grandi, lavarle e tuffarle per un minuto in acqua bollente. Stenderle su uno strato di carta da cucina ed usarle per rivestire completamente l'arrosto. Lavorare brevemente la pasta lievitata e stenderla con un mattarello fino a raggiungere lo spessore di mezzo centimetro, appoggiarvi al centro l'arrosto e ricoprirlo sigillandolo bene. Pennellare con l'uovo sbattuto, quindi trasferire in una teglia imburrata. Cuocere nel forno già scaldato a 200° C per circa mezz'ora, fino a quando la "crosta" sarà ben dorata. Per la salsa di pere: scottare gli scalogni in una padella con tre cucchiari d'olio, salarli e, quando cominciano a prendere colore, spolverarli con un cucchiaino da tè di zucchero che lascerete caramellare mescolando continuamente. Bagnare con due cucchiari d'aceto di mele, aggiungere i chiodi di garofano, il brodo ed un pizzico di dragoncello. Coprire e cuocere a fuoco moderato per circa un quarto d'ora. Sbucciare le pere, tagliarle a spicchi e lessarle per quindici minuti in acqua con tre cucchiari d'aceto. Scolarle e passarle al mixer, incorporandovi un cucchiaino da tè di zucchero, il rafano, il pepe ed unirle agli scalogni. **PRESENTAZIONE** Accomodare l'arrosto in crosta su un piatto da portata sul quale avrete spalmato un po' di salsa di pere. Decorare con foglie di spinaci e qualche spicchio di pera bagnati con alcune gocce di succo di limone. Tagliarlo in tavola ed accompagnarlo con salsa di pere. Cristina Orlandi cristina.orlandi@cosacucino.it www.cosacucino.it di pere