

Filetto di vitello arrosto in camicia di pancetta affumicata e mix di profumi



Ingredienti per 4 persone
un pezzo di filetto di vitello da circa 600 gr
pancetta affumicata a fette (ca. 150 gr)
aromi per carni arrosto Ariosto
Olio extra vergine di oliva

- 1) Per prima cosa eliminare le eventuali ossette dalla pancetta affumicata, poi massaggiare il filetto con l'insaporitore per carni arrosto Ariosto ricoprendolo per bene, quindi rivestire il filetto con le fette di pancetta affumicata. versare un filo d'olio in una fiamanghilla e, a fiamma alta, far dorare il filetto facendo attenzione che non perda il rivestimento di pancetta, spostare quindi in forno a 200 gradi e terminare
- 2) la cottura quando la temperatura interna del filetto sarà circa 55 gradi; se non avete un termometro sonda per il forno (ve ne consiglio sicuramente l'acquisto) fate circa 15 - 20 minuti ma dipende molto dallo spessore del filetto.

Tagliate a fette e servite al centro del piatto.