



## **SFOGLIA DI ARROSTO AI CARCIOFI**

Rosolare un filetto di vitello di 700-800 gr. per 4-5 minuti in olio d'oliva. Sfumare con un bicchiere di vino bianco fino a farlo evaporare tutto. Sgocciolare la carne, farla freddare quindi preparare un trito con uno spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, un rametto di timo (oppure 1/2 cucchiaino di quello secco), sale e pepe q.b. Stendere una fetta di prosciutto crudo (100 gr. in una fetta unica e possibilmente centrale) su un foglio di carta forno, ricoprirla con i pezzettini di carciofi saltati in padella. Spolverare ancora di Parmigiano grattugiato quindi sistemarvi la carne ed arrotolarla. Stendere la pasta sfoglia o brisé (possibilmente rettangolare) e adagiarvi la carne. Chiudere bene, anche i bordi. Cuocere in forno caldo a 200 °C per 25 minuti circa. Affettare e servire ben caldo con contorno di purè di patate o carote saltate.