



ARROSTO DI VITELLA ... tenerissimo!

Difficolt: Media



Ho provato questo arrosto di vitella e sono rimasta piacevolmente sorpresa dalla sua tenerezza e succulenza. Il segreto sta nel lasciare le fette immerse per qualche ora nel loro sugo. Una vera prelibatezza!!!

PER IL BRODO DI CARNE

- bollito 300gr. circa
- carote 2
- cipolla 1
- patata 1
- pomodoro rossi 2
- sedano 1 costa
- olio EVO
- sale

PER L'ARROSTO

- vitella arrosto 2kg. circa
- olio EVO
- rosmarino 2 rametti
- sale

Preparare il brodo di carne, mettendo in una capiente pentola tutte le verdure, l'olio il sale e la carne; coprire di acqua e far cuocere per circa 40 minuti



Far rosolare l'arrosto con un goccio di olio e il rosmarino sulla padella



Una volta che è ben sigillato metterlo in una capiente pentola con tutto il brodo (avendo tolto prima il bollito) lasciarlo cuocere per circa 2 ore

Togliere la carne e lasciarla raffreddare, nel frattempo frullare il sugo di cottura.



Appena la carne è fredda, tagliarla e immergere le fette nel sughetto precedentemente frullato e lasciarlo insaporire per circa due ore



Prima di servirlo riscaldarlo e disporlo su un piatto da portata



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi