

Arrosto di vitello

Ingredienti

1 pezzo di carne di vitello di circa 1 kg (noce, girello, scamone, ecc.)

2-3 coste di sedano, 2 carote

1 cipolla, 1 spicchio d'aglio

1 rametto di rosmarino, 1 rametto di salvia

1 cucchiaio di fecola o farina

4-5 cucchiai di olio extr.v d'oliva

Sale e pepe q.b.

Preparazione



1. Legare con lo spago da cucina la carne affinché non si deformi durante la cottura.



2. Condire la carne con sale e pepe nero



3. Massaggiare la carne sul tagliere, affinché si possa insaporire.

4. In una padella scaldare 2-3 cucchiai di olio, e rosolarvi l'arrosto da tutti i lati, in modo da sigillare la carne.



5. Nel frattempo tagliare a pezzi le verdure, aggiungerle nella padella insieme all'aglio in camicia e le erbe aromatiche e lasciarle appassire.



6. Trasferire il tutto in una pirofila, aggiungere un filo d'olio, e infornare a 180-200° C per circa 70-90'.

7. Trascorsi i primi 30' di cottura, togliere l'arrosto dal forno, girarlo, coprirlo con carta d'alluminio e infornare

nuovamente fino a completare la cottura.



8. A cottura ultimata (65-68°C al cuore), togliere l'arrosto di vitello dal forno, coprirlo con carta alluminio per tenerlo in caldo, quindi versare il fondo di cottura in una padella.



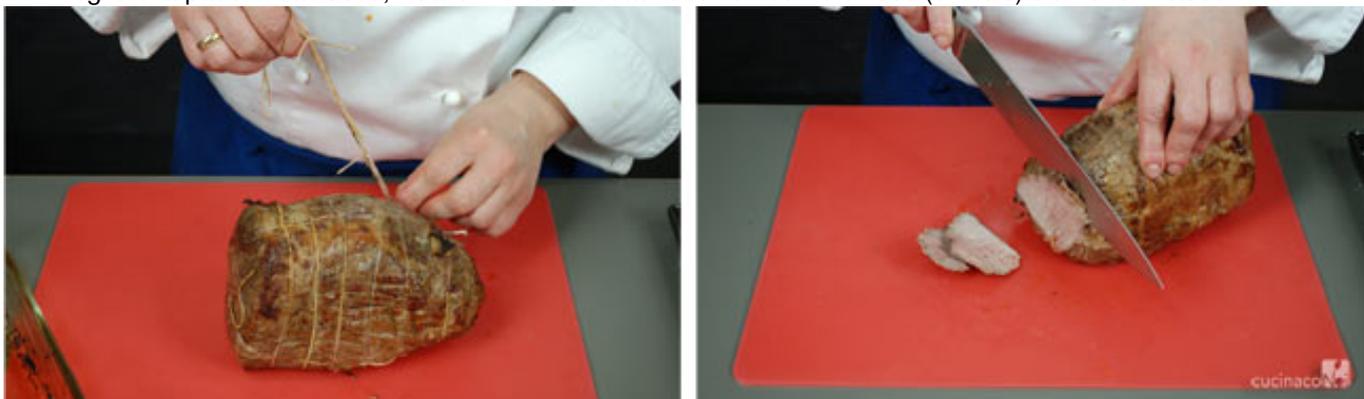
9. Aggiungere al fondo uno o due mestoli di brodo caldo e portare ad ebollizione.

10. Nel frattempo sciogliere uno o due cucchiaini di fecola in poca acqua fredda e versare il tutto nella padella.

11. Lasciare sobbollire per qualche minuto, fino a quando la salsa avrà raggiunto una consistenza poco densa, e aggiustare di sale e pepe.



12. Togliere la padella dal fuoco, filtrare il fondo di cottura con un colino cinese (chinois) e tenerlo in caldo.



13. Affettare l'arrosto, cospargerlo con la salsa bollente e servirlo.



Note e... Sonia consiglia

- a) La salsa dell'arrosto di vitello al forno si può legare anche con un roux .
- b) I contorni più indicati per accompagnarne l'arrosto di vitello al forno sono: patate al forno o nocciola, piselli....

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo