



CARNE

## Costata di vitella al forno



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

55 MIN



CALORIE

480K

NOTE

### INGREDIENTI

1.2 Kg di Costata di vitellone

2 spicchi di Aglio

4 foglie di Alloro

20 cl di Vino bianco secco

40 g di Burro

Sale e Pepe

### Preparazione

- In un mixer tritate finemente l'aglio e l'alloro e trasferiteli in una ciotolina, unitevi sale, pepe e amalgamateli con un cucchiaino.
- Legate la costata con lo spago e rotolatela nel sale aromatico in modo che si insaporisca su tutti i lati.
- In un pentolino, a fiamma dolce, sciogliete il burro.
- Trasferite la carne in una pirofila e irroratela con il burro fuso.
- Infornate la pirofila a 200°C (funzione statica) per 25 minuti.
- Trascorso il tempo necessario, estraete la costata e irroratela con il vino.

- Abbassate la temperatura a 180°C e infornate nuovamente lasciando cuocere l'arrosto per altri 30 minuti.
- A cottura ultimata sfornate la costata e servite in tavola.

Romina Bartolozzi