



CARNE

## Girello di vitello ai funghi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

1 H 25 MIN



CALORIE

420K

NOTE

### INGREDIENTI

800 g di Girello di vitello

600 g di Funghi champignon surgelati

40 g di Funghi porcini secchi

1 dl di Vino bianco secco

8 dl di Brodo vegetale

10 g di Farina

Salvia fresca

Rosmarino fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe

### Preparazione

- Mettete a bagno i funghi secchi in acqua tiepida.

- Nel frattempo, massaggiare la carne con un pizzico di sale e pepe, quindi legatela con dello spago da cucina, inserendo in mezzo qualche fogliolina di salvia e di rosmarino.
- Adagiate l'arrosto in un tegame e fatelo insaporire con un filo d'olio, poi spruzzate con il vino; quando sarà evaporato bagnate con metà del brodo bollente. Coprite e lasciate cuocere a fiamma dolce per circa 1 ora e 15 minuti, unendo altro brodo bollente se necessario.
- Unite sia i funghi porcini sia gli champignon già scongelati e portate l'arrosto a cottura, per altri 10 minuti, aggiungendo se necessario l'acqua di ammollo dei funghi filtrata.
- Togliete l'arrosto dalla pentola e versatevi il resto del brodo tiepido (se questo fosse terminato, usate poca acqua) nel quale avrete sciolto la farina, e fate restringere. Servite l'arrosto a fette e guarnito con il sugo di cottura.

Margherita Pini

## I consigli di Margherita

---

- Per arricchire di sapore la carne, praticatevi dei tagli longitudinali e farciteli con un trito di aglio, salvia, rosmarino e scorza di limone biologico.
- Non aggiungete la farina nel brodo, ma versate il brodo a filo nella farina mescolando sempre, eviterete così grumi difficili da eliminare.