



CARNE

Arrostto di vitello al forno



6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
45 MINCALORIE
480K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Vitello (noce o scamone)

800 g di Patate novelle

4 spicchi di Aglio

4 foglie di Alloro

1 rametto di Rosmarino fresco

6 foglie di Salvia fresca

20 cl di Vino bianco secco

8 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Spellate l'aglio e trasferitelo in un mixer con la salvia e l'alloro, tritate gli aromi finemente.
- Trasferite metà trito in un vassoio, aggiungete sale, pepe e amalgamate con le mani.
- Legate il vitello con uno spago e rotolate la carne nel sale aromatico in modo che si insaporisca su tutti i lati.

- Trasferite l'arrosto in una pirofila capiente con metà dose di olio, ponetela sul fornello con uno spargi fiamma per evitare che si danneggi e rosolate la carne a fiamma vivace per 5 minuti, girandola in modo che si colorisca in modo uniforme.
- Sfumate la carne con il vino bianco, incastrate il rosmarino nello spago e trasferite in forno caldo a 200°C (funzione statica) per 40 minuti.
- Lavate e sbucciate le patate, ponetele in una seconda pirofila oliata, cospargetele con il trito rimasto e trasferite anch'esse in forno. Fatele cuocere, girando di tanto in tanto, per 30 minuti circa.
- Sfornate l'arrosto e lasciatelo riposare per qualche minuto prima di affettarlo, poi servitelo caldo accompagnato con le patate e il sughetto di cottura.

Romina Bartolozzi