

SECONDI PIATTI

## Arrosto alla genovese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

SCAMONE DI VITELLO 800 gr  
BRODO VEGETALE 2 bicchieri  
CIPOLLE 6  
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri  
FARINA 2 cucchiari da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Legate la carne per mantenerne la forma in cottura, infarinatela e mettetela a rosolare a fuoco vivo in una casseruola con l'olio e le cipolle affettate in modo da farle appassire ma non colorare.



- 2 Salate e aggiungete il brodo, abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 2 ore rigirando ogni tanto.



**3** A fine cottura, prelevatelo dalla casseruola, lasciatelo raffreddare e tagliatelo a fette.

Preparate intanto il sugo: passate al setaccio, oppure frullate, il sugo di cipolle nel quale è stata cotta la carne.



**4** Aggiungete al sugo il vino bianco e la farina.



- 5 Fatelo cuocere per qualche minuto facendo attenzione a non formare dei grumi.  
Versatelo sull'arrosto e riscaldate il tutto per alcuni minuti a bagnomaria prima di servire.