

SECONDI PIATTI

Arrosto con pancetta e rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di vitello
50 g di pancetta
2 rametti di rosmarino
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
2 spicchi di aglio
mezzo bicchiere di vino bianco
abbondante brodo di carne
35 g di burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1



2 Tagliare la pancetta e tritare finemente 1 rametto di rosmarino.

In una ciotola mescolare la pancetta con il rosmarino.



3



- 4 Praticate dei piccoli tagli nella carne e mettete un poco di pancetta e rosmarino in ogni taglio.



5



6 Legate il pezzo di carne con dello spago.



7 Rosolare la carne in una pentola con olio, aglio ed il rametto di rosmarino.



8 Sfumare con il vino bianco e lasciatelo evaporare.

Salate e pepate e proseguite la cottura aggiungendo poco per volta il brodo quando è necessario.

Fate cuocere 40 minuti.

A fine cottura togliete l'arrosto e filtrate il fondo di cottura restringendolo con l'aggiunta del burro.

Tagliate la carne e cospargetela con il sugo.



9