

SECONDI PIATTI

Arrosto di manzo di rosel

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ARROSTO DI MANZO pezzo - 1
CIPOLLA BIANCA 1/2 -
SCALOGNO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
CAROTE 1
POMODORI maturo - 1
PREZZEMOLO manciata - 1
DADO 2
ACQUA per coprirlo -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Mettete l'arrosto in una pentola con un po' di olio di oliva.

Fatelo rosolare bene.



2 Pulite la carota ed affettatela. Lavate il pomodoro e tagliatelo a pezzi.

Pulite la cipolle, tagliatela a fette; pulite l'aglio e tagliatelo a pezzi. Mettete il tutto nella pentola compreso i dadi.



3 Coprite con l'acqua, incoperchiate e mettete a cuocere a fuoco basso per almeno un'ora girando di tanto in tanto l'arrosto.



4 Togliete le bucce del pomodoro che sono rimaste intere.

Affettate sottile l'arrosto e rimettetelo nella pentola col sughetto rimasto. Lasciate insaporire così per 5 minuti poi servite.



