

SECONDI PIATTI

Arrosto di manzo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**arrosto di manzo** è un classico secondo piatto della cucina italiana. Buono, tenero, umido e succoso se fatto bene è l'idea per grandi e piccoli! Ma come si fa a farlo perfetto? Basta seguire i nostri consigli e la nostra ricetta super collaudata per scoprire come farlo buonissimo! L'arrosto di manzo sarà perfetto per la domenica in famiglia o per una cena in cui si vuol fare bella figura a tavola. Da ora in avanti niente più segreti e il vostro piatto sarà super!

Se amate i secondi di carne poi, una volta ralizzata questa, vi invitiamo a provare anche l'[arrostato di vitello](#): ottimo!

INGREDIENTI

ARROSTO DI FESA DI MANZO 1,5 kg
CIPOLLE tagliate in quarti - 2
CAROTE tagliate in pezzi - 2
BRODO DI CARNE 1,5 tazze
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
ALLORO 1 foglia
SALE ½ cucchiaini da tè
PEPE NERO ½ cucchiaini da tè
FARINA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dell'arrostato di manzo, rosolate la carne in una casseruola con l'olio.



- 2 Quando la carne risulterà ben colorita, aggiungete $\frac{1}{4}$ di tazza di brodo, la foglia di alloro, le cipolle, le carote, il sale e il pepe, coprite la casseruola con un coperchio e fate sobbollire per $2\frac{1}{2}$ ore, aggiungendo del brodo per evitare che la carne bruci e si attacchi al fondo della casseruola.



- 3 Cospargete di farina la carne, giratela e infarinate anche l'altro lato.



- 4** Se necessario, aggiungete più brodo al fondo di cottura affinché ne risulti una bella salsa d'accompagnamento a fine cottura.

Cuocete senza coperchio per 30 minuti. Servite l'arrosto con delle patate o con la pasta e qualsiasi genere di verdura.

NOTE

Ci sono delle varianti?

Certo ottimo è l'arrosto con panna acida: preparare l'arrosto come indicato. Aggiungere 1 ½ tazze di panna acida invece che il brodo dopo aver infarinato la carne. Finire di cuocere come indicato. Arrosto con panna acida e funghi: preparare l'arrosto come indicato. Aggiungere 1 ½ tazze di panna acida invece del brodo dopo aver infarinato la carne. Quindi incorporare 2/3 di aneto sottaceto o 1 tazza di funghi affettati. Finire di cuocere come indicato.

Che taglio si utilizza?

In genere è preferibile il girello, ma comunque fatti consigliare dal tuo macellaio di fiducia.

Potrei surgelare una porzione avanzata?

Sì certo, utilizza un contenitore adatto e puoi conservare in freezer per un paio di mesi.