

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello alla panna ed erbe aromatiche

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

Un pezzo di vitello per arrosto
panna fresca
carota sedano
cipolla
aglio
rosmarino
alloro
salvia
erba cipollina
timo
olio extravergine di oliva
un cucchiaio di maizena
latte
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete un filo d'olio extravergine di oliva nella pentola e fate rosolare la carne in modo uniforme. Usate la pentola a pressione se volete abbreviare i tempi di cottura, il risultato è identico a quello ottenuto con una pentola normale.



- 2 Aggiungete carote, sedano, cipolla, aglio ed erbe aromatiche e fate insaporire ancora qualche minuto a fuoco vivo.



- 3 Deglassate il fondo con la panna, insaporite col sale e abbassate la fiamma al minimo. Nella pentola a pressione è sufficiente un'oretta di cottura per un pezzo di 1,5 kg circa, nella pentola normale ci vogliono circa due ore.



- 4 A cottura ultimata liberate la carne dalla retina e la lasciate riposare.



5 Nel frattempo frullate il fondo di cottura e fatelo addensare su fuoco basso aggiungendo un cucchiaino di maizena sciolta in poco latte freddo.





6 Affettate l'arrosto e servitelo con la salsina.



