

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello con patate al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARRÈ DI VITELLO 1
PATATE 1 kg
BURRO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
ROSMARINO 2 rametti
SALVIA 1 rametto
VINO BIANCO 80 ml
BRODO DI CARNE
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE

L'arrosto di vitello è un grande classico della domenica o di quando si hanno ospiti di riguardo.

La ricetta per ottenere un ottimo arrosto di vitello al forno è davvero semplice. Solo un po' di attenzione ed otterrete un arrosto sublime!

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungere un po' di olio di oliva e una noce di burro in una padella. Aggiungete il rosmarino e la salvia sotto la rete che avvolge la carne.

Fate rosolare bene ogni lato della carne.



2 Mettete l'arrosto, con tutto il liquido, in una teglia grande.

Aggiungete le patate tagliate a pezzi.

Salate e pepate a vostro gusto.

Versate il vino e 1 mestolo e 1/2 di brodo (non deve mancare il brodo mentre cuoce).

Infornate a 200°C, per almeno un'ora bagnando ogni tanto l'arrosto e mescolando le patate.



3 Nel frattempo preparate la salsa..

Mettete un mestolo di brodo in un pentolino e riscaldate.

Mescolate in una scodella 2 cucchiaini di farina con un mestolo di brodo, sciolete bene cercando di evitare che si formino grumi e poi versate nel pentolino con il brodo riscaldato.

Fate addensare.



- 4 Dopo circa 50-55' (se volete una cottura media) togliete l'arrosto dal forno e avvolgetelo nella carta stagnola per 5 minuti.



- 5 Togliete tutto il liquido nella teglia e passate le patate sotto il grill per qualche minuto.



6 Aggiungete parte del liquido di cottura nel pentolino con la salsa e fate restringere leggermente.

Affettate il vitello e servitelo con le patate e la salsa a parte.

