

SECONDI PIATTI

## Arrosto morto di vitellone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 70 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

700 g di girello anteriore di vitellone chiuso  
in una rete  
6-7 cucchiari di olio extravergine di oliva  
2 spicchi di aglio  
1 rametto di rosmarino  
3-4 foglie di salvia  
mezzo bicchiere di vino bianco secco  
abbondante brodo di carne  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate rosolare la carne con l'olio, l'aglio, il rosmarino e la salvia.

Quando è ben rosolata da tutti i lati sfumare con il vino.



- 2 Unite il brodo fino ad arrivare a metà altezza della carne, coprite e fate cuocere per 45 minuti circa (il cuore della carne deve raggiungere i 75°C).



- 3 Togliete la carne dalla pentola e fate restringere il fondo di cottura che dopo passerete al setaccio.

Tagliate a fette la carne e servite con il fondo ristretto.

