

SECONDI PIATTI

Arrotolato di vitello al rosmarino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**arrotolato di vitello al rosmarino** è un secondo piatto di carne davvero ottimo. Molto appariscente e scenografico è quello che ci vuole quando si ha a pranzo o a cena un sostanziosa quantità di persone. Realizzando questa ricetta infatti si riuscirà a mangiare tutti insieme perchè in una volta preparato è solo da affettare. Chiedete al vostro macellaio il taglio di carne più consono e il gioco è fatto! Se amate i secondi di carne al forno vi proponiamo di realizzare anche la ricetta del [coniglio arrosto](#)!

INGREDIENTI

1 arrotolato di vitello da 800 g (con farcia di prosciutto)
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
50 g di misto per soffritto
2 foglie di salvia
2-3 rametti di rosmarino
abbondante brodo vegetale
poco peperoncino in polvere (facoltativo)
sale.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate soffriggere il mistro per soffritto con l'olio.

Unite la carne e fatela rosolare da tutti i lati.



2 Tritare salvia e rosmarino ed uniteli alla carne.



3 Versate gradatamente del brodo vegetale e fate cuocere, regolate di sale ed aggiungete il peperoncino.



- 4 Appena la carne sarà cotta togliete la retina che avvolge la carne, fatela raffreddare e tagliatela a fette.



- 5 Con il frullatore ad immersione frullare il fondo di cottura fino ad avere una crema.



- 6 Disponete le fette di carne in una pirofila ed irrorate con la salsina ottenuta (ce si deve presentare abbastanza liquida).



- 7 Infornate per 15 minuti alla massima temperatura.



8 Servite tiepido.

