

SECONDI PIATTI

# Cappello del prete di vitello arrosto

di: *popa*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **75 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **cappello del prete di vitello arrosto** è un secondo piatto a base di carne tenero e delicato. Un secondo importante ed elegante ma estremamente facile da realizzare. Non servono grossi strumenti né doti da grande chef di cucina, vi basterà acquistare della carne ottima, il taglio giusto e la gran parte del lavoro è stata fatta! Un secondo perfetto per le domeniche in famiglia, l'arrosto piace sempre a tutti, grandi e piccoli. Ha un sapore ottimo e la sua carne è molto delicata ed è per questo che lo amano grandi e piccoli. Si può dire che è la ricetta perfetta per chi deve organizzare un pranzo o una cena

formale con tante persone. Le fettine sottili dopo un primo corposo saranno graditissime! Ma se volete fare proprio un'ottima figura abbinare all'arrosto di cappello del prete delle ottime [patate al forno](#).

## INGREDIENTI

CAPPELLO DEL PRETE oppure altro taglio magro di vitello - 800 gr  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 2 foglie  
TIMO 4 rametti  
MAGGIORANA  
MIRTO  
DADO VEGETALE 1  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiaini da tavola  
BURRO 40 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del cappello del prete di vitello arrosto, per prima cosa sistemate tutti gli ingredienti vicini, in modo da averli subito a portata di mano durante la preparazione della pietanza.



**2** In una pentola mettete abbondante acqua, unite il dado e portata a bollore.



**3** In una pentola capiente abbastanza da contenere la carne mettete l'olio ed il burro e farli fondere lentamente.



**4** A questo punto unite gli odori e fateli rosolare.



**5** Unite la carne e fate rosolare bene da tutti i lati rigirandola ogni 3 o 4 minuti in modo da sigillarla.



6 Sfumare con il vino, ne basterà mezzo bicchiere circa.



7 Coprite per 2/3 la carne con il brodo.



8 Coprite e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando il brodo non si asciuga.



CONSIGLIO