

SECONDI PIATTI

Carrè di vitello con patate e cipolline

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un classico arrosto che renderà speciale il pranzo di S.Stefano. Certo richiede di un po' di tempo per la preparazione ma lo merita tutto. Inoltre il contorno di cipolline e patate è perfetto.

INGREDIENTI

CARRÈ DI VITELLO 1 kg
PATATE NOVELLE 1 kg
CIPOLLE BORETTANE 1 kg
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Dal vostro macellaio fatevi disossare il carrè di vitello, facendovi lasciare 5 coste.

Condite il carrè con sale pepe e aghi di rosmarino, legatelo con lo spago da cucina e trasferitelo in una teglia da forno abbastanza capiente da contenerlo.

Nella stessa teglia trasferitevi anche le patate e le cipolline condite precedentemente con sale, pepe e olio.



2 Infornate a 180°C per 50 minuti. Servite in tavola con le patate e le cipolline come contorno.

