

SECONDI PIATTI

Roast-beef al sale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 pezzo di vitellone (circa 1 kg)
1 kg abbondante di sale grosso.

PER LA SALSA

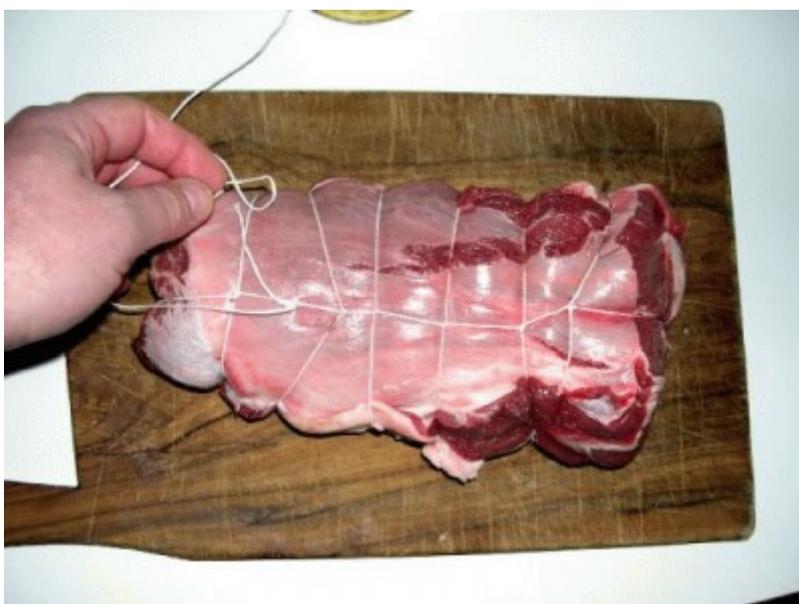
yogurt
aceto balsamico
erba cipollina
carota

PREPARAZIONE

1 Ecco la carne utilizzata per questa ricetta.



2 Legarla col filo da cucina come per gli arrosti.



3 Predisporre una pirofila col fondo ricoperto dal sale grosso.



4 Adagiarvi il pezzo di vitellone, ricoprendolo poi di sale.



5 Infornare in forno caldissimo alla massima temperatura (forno statico) oppure 200°C con forno ventilato.



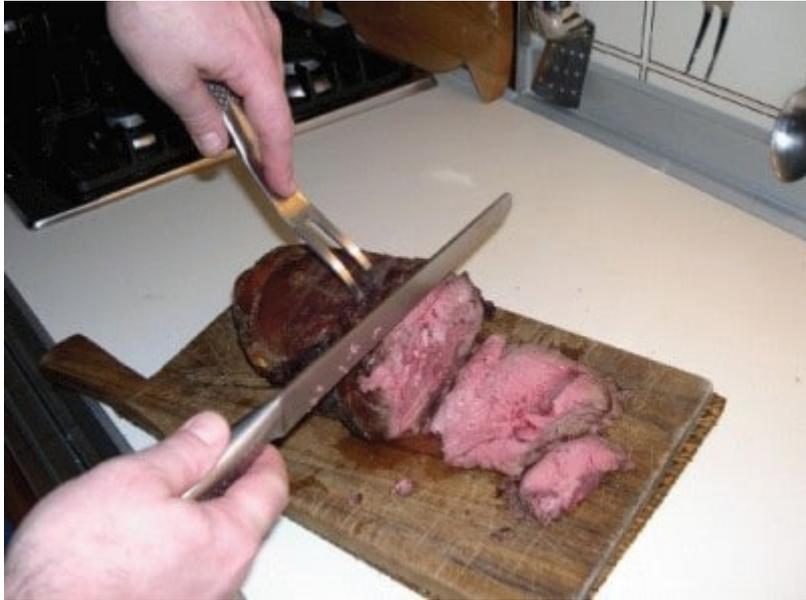
6 Dopo circa 40 minuti, estrarre il tutto.



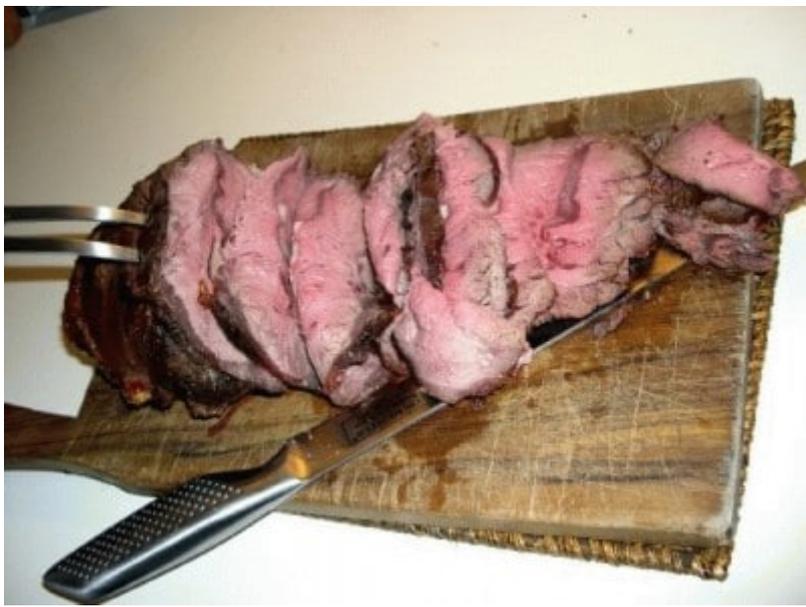
7 Liberare la carne dal guscio di sale aiutandovi con un paio di cucchiari, deporre, quindi, la carne sul tagliere.



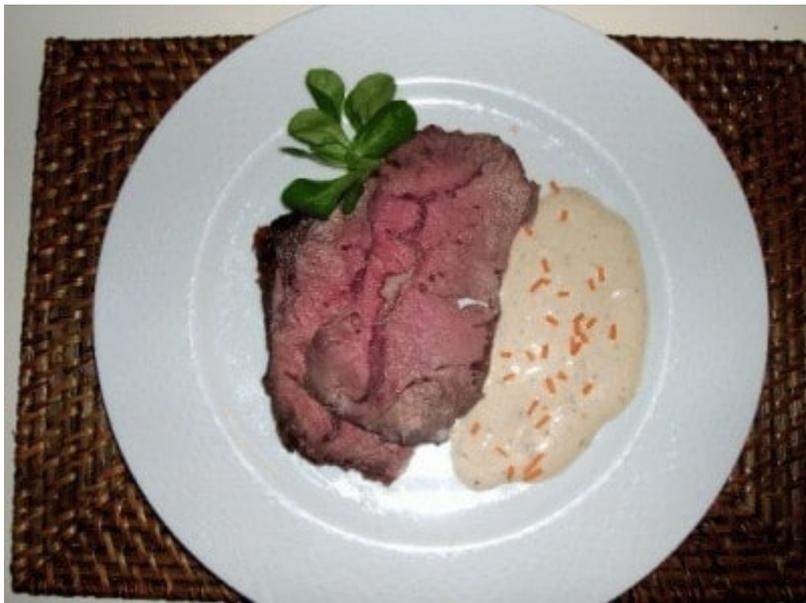
8 Liberare la carne dallo spago, affettarla sottilmente aiutandovi con l'apposito forchettone.



9 Ecco il roast beef cotto.



10 Impiattare unendo una salsina fatta con yogurt, aceto balsamico ed erba cipollina, abbellita con minuzzoli di carota.



Vino consigliato: Nero d'Avola

NOTE