

SECONDI PIATTI

Tagliata al rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

800 g controfiletto di vitellone
½ kg. sale grosso
rosmarino (1 rametto intero + 5 o 6 rametti macinati)
pepe macinato
un bicchiere di vino rosso.

PREPARAZIONE

- 1 Cospargete il fondo di una pirofila con metà del sale grosso.
Sistematemi sopra il pezzo di vitellone precedentemente pepato.
Copritelo con il resto del sale.
Infornate la carne a 250°.
Cuocetela per 10' minuti.
Togliete la pirofila dal forno, ricoprire la carne con della carta stagnola e lasciare riposare per 5'.
Spargere sulla bistecchiera di ghisa una bella manciata di sale grosso, disporvi quindi il

ramoscello di rosmarino, accendere la fiamma e aspettare che sia bella calda.

A questo punto sistemarci il pezzo di vitellone, far cuocere da un lato per circa 4' minuti e per 3' dall'altro.

Sfumare la bistecchiera di ghisa con del vino rosso e mettere da parte il fondo ottenuto.

Mettete la carne sul tagliere, liberatela dal sale ed incidetela in superficie.

A piacimento versare sopra un giro di olio extravergine di oliva o la salsa ottenuta con il fondo di cottura assieme al sale grosso e al rosmarino, precedentemente macinati.