

SECONDI PIATTI

Vitello in doppia cottura

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [240 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 1 trancio - 1,5 kg

ROSMARINO 2 rametti

SALVIA 7 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 7

SALE

PEPE NERO

Trancio di vitello in doppia cottura: un secondo veramente importante, perfetto per la tavola di Pasqua. Questo vitello cotto in due modi diversi, è morbido e succulento all'interno mentre all'esterno è croccante e saporito, un insieme che le parole difficilmente possono descrivere.

PREPARAZIONE

1 Aprite bene il trancio di vitello in modo da avere un'unica fetta il cui spessore sia piuttosto

omogeneo.



2 Distribuite gli aghi dei rametti di rosmarino su di una metà della fetta.



3 Distribuite anche la salvia e gli spicchi d'aglio.



4 Insaporite l'interno della carne con sale e pepe.



5 Arrotolate la fetta di vitello e legatela ben bene con dello spago da cucina.



6 Sigillate il rotolo di vitello in un sacchetto sottovuoto.

Fate cuocere il rotolo così preparato nello slow cooker per circa 3 ore e 30 minuti.



7 Prelevatelo, quindi, dalla vasca dello slow cooker e lasciatelo freddare completamente ancora chiuso nel sacchetto.

Estraete il rotolo dal sacchetto sottovuoto ed adagiatelo in una teglia da forno leggermente unta.

Lasciate cuocere nuovamente il rotolo in forno a 200°C per circa 35 minuti o fino a quando la superficie risulti ben dorata e croccante.