

SECONDI PIATTI

## Arrosto morto di manzo



Avete mai sentito parlare dell' arrosto morto di manzo? Si tratta di una ricetta molto semplice e molto saporita da realizzare magari per una domenica in famiglia o quando si ha voglia di un secondo di carne speciale ma che non richieda molto impegno. L'arrosto morto è infatti una ricetta che può essere può risultare molto furba in quanto può essere preparata giocando di anticipo e solo all'ora giusta portata a tavola. Un secondo comodo da preparare quindi che piace a tutti e che fa fare sempre un'ottima figura con gli ospiti.

Si può utilizzare come in questo caso la carne di manzo ma spesso si trovano varianti che utilizzano quella di vitello o addirittura il maiale. Lì è una mera questione di gusti.

Una ricetta perfetta da portare a tavola magari durante le feste di Pasqua o a Natale, perché mentre l'arrosto morto cuoce ci si può dedicare alle

altre preparazioni del menù o dedicarsi ai propri cari.

Per realizzare questa ricetta nel migliore dei modi vi consigliamo di farvi aiutare nella scelta del pezzo di carne dal vostro macellaio di fiducia che vi consiglierà al meglio senza ombra di dubbio. La qualità della carne è infatti l'ingrediente principale per la riuscita di questo piatto perché la fetta deve mantenersi tenera e non troppo asciutta.

Un taglio ottimo per questa tipologia di secondo è il cappello del prete che ha una leggera percentuale di grasso che fa in modo che durante la cottura non secchi.

Per fare un buon arrosto morbido si manzo non serve una grande esperienza, la procedura è molto semplice, ciò che occorre è solo un po' di pazienza e tempo. La cottura lenta e a fiamma bassa assicura tenerezza alla carne.

Fare questo genere di piatto non è infatti complicato e quando lo si porta a tavola riscuore sempre un grande successo. Il piatto perfetto per le domeniche in famiglia, da fare quando si ha un po' di tempo per stare in cucina. Il pezzo di carne deve essere legato con lo spago ad uso alimentare, in questo modo durante la cottura non si perderà la forma originaria e grazie a questo stratagemma sarà più facile tagliarlo a fette.

Non si sa perché si chiama morto, forse a causa del colore bruno, ma in genere si chiamano morti i pezzi di carne che invece di essere cotti in forno vengono

cotti in un tegame. Ed è proprio questo tipo di cottura lenta che dà alla carne l'umidità giusta e non la fa seccare.

Provate questa nostra ricetta e se amate i secondi di questo tipo, ecco per voi altre ricette di arrostiti:

[arrosto di manzo](#)

[arrosto ussaro](#)

[arrosto di vitello](#)

## INGREDIENTI

SCAMONE DI MANZO 1,5 kg

CIPOLLE PICCOLE 230 gr

CAROTE PICCOLE 150 gr

SEDANO 150 gr

BRODO DI CARNE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ALLORO 1 foglia

SALE

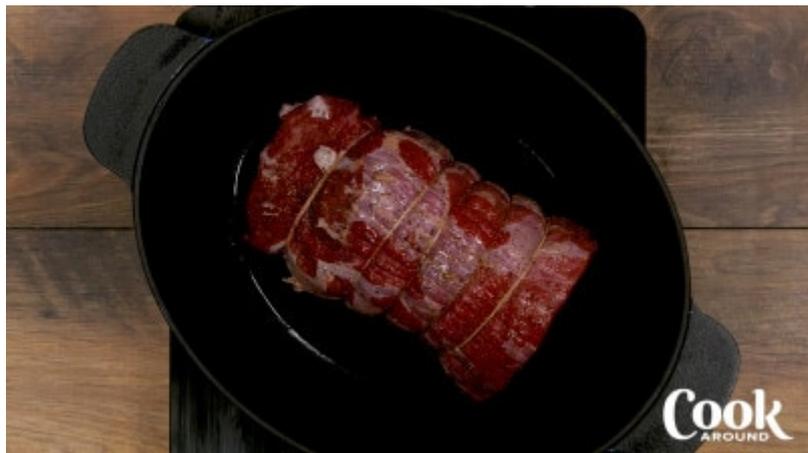
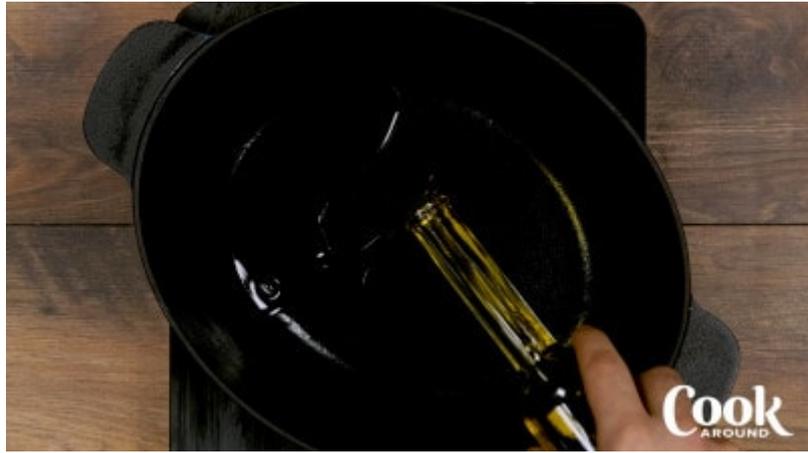
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta dell'arrosto morto di manzo, condite la carne legata con olio sale e pepe.



2 Rosolate la carne in una casseruola con l'olio.





- 3** Quando la carne risulterà ben colorita, aggiungete le verdure fate andare pochi minuti e coprite quasi completamente con il brodo caldo, la foglia di alloro, coprite la casseruola con un coperchio e fate sobbollire per 2 ore.





4 Rimuovete carne e le verdure ed eventuali residui di carne e lasciate restringere il liquido di cottura.





5 Trasferite la carne nella carta stagnola e sigillatela.





6 Servite l'arrosto con le verdure di cottura e la salsa ristretta.





Cook  
AROUND