

SECONDI PIATTI

Roast-beef al forno

di: *Cookaround*



Se siete alla ricerca di un piatto semplice ma tanto saporito il Roast-beef al forno è ciò che fa per voi.

Una ricetta questa molto facile da realizzare, il secondo perfetto da portare a tavola quando volete far felici i vostri cari, o anche solo preparare per voi qualcosa di saporito.

Questo roast beef cotto in forno, risulta molto tenero e succulento, profumato e saporito poiché la carne viene aromatizzata da erbe aromatiche e dal vino. Spesso nei quadernini delle ricette delle nonne si trova sotto il nome di roast beef all'inglese. Non servono tantissimi ingredienti per realizzare questa ricetta. Un buon taglio di carne, adatto a questa cottura è ovviamente fondamentale. Fatevi consigliare dal vostro macellaio di fiducia che vi saprà senz'altro dire quale è il pezzo migliore per l'occasione. Seguendo tutti i passaggi della ricetta verrà perfetto.

Questo secondo piatto tipico della tradizione inglese è di solito preparato per il pranzo della domenica e in effetti è l'ideale quando si riunisce tutta la famiglia a tavola. In genere si accompagna a contorni gustosi ma semplici come le patate al forno o le verdure grigliate. Il contorno in questo caso non deve sovrastare la protagonista indiscussa della tavola: la carne! Questo piatto nato in Inghilterra per la sua bontà si è diffuso in tutto il mondo diventando anche un secondo molto presente nei ristoranti. Le fettine di carne sottili sono infatti molto richieste anche dal pubblico più piccolo, oppure spesso lo si ritrova a tavola nei giorni di festa come quelli del Natale o della Pasqua perché è un piatto che piace sempre a tutti e può essere anche preparato in anticipo.

Fare questa pietanza è davvero semplice vi basterà seguire i nostri consigli per avere il successo che meritate e soprattutto per ottenere un pezzo di carne umido e gustoso.

Se amate poi i secondi al forno, per voi amici di Cookaround Cucina e ricette abbiamo selezionato altre gustose ricette da fare appena possibile:

[maialino al forno](#)

[costolette al forno](#)

[fettine farcite al forno](#)

INGREDIENTI

GIRELLO DI MANZO 1 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER IL CONTORNO

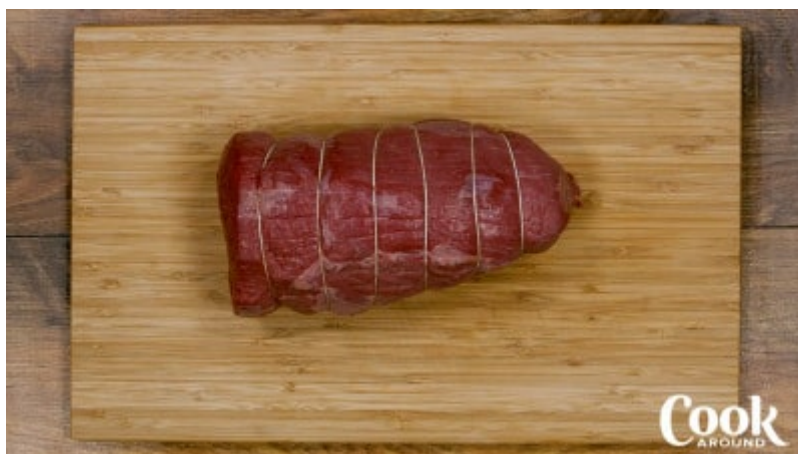
PATATE PICCOLE 1,2 kg

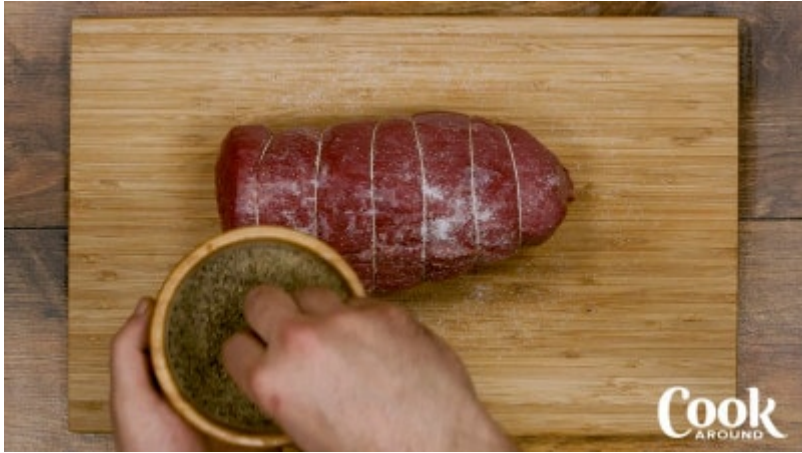
SPICCHI DI AGLIO IN CAMICIA 3

ROSMARINO 3 rametti

PREPARAZIONE

- 1 Legare il manzo ben stretto con spago da cucina, in modo che mantenga la forma in cottura quindi condire con sale pepe e olio, massaggiare la carne in modo da far aderire gli aromi .

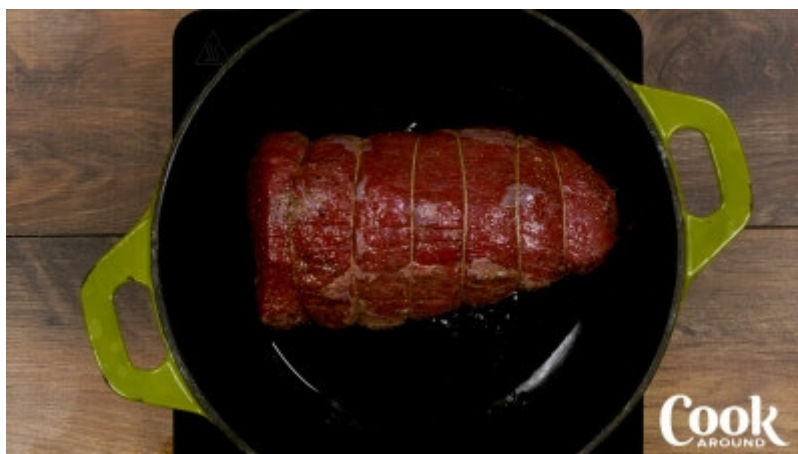






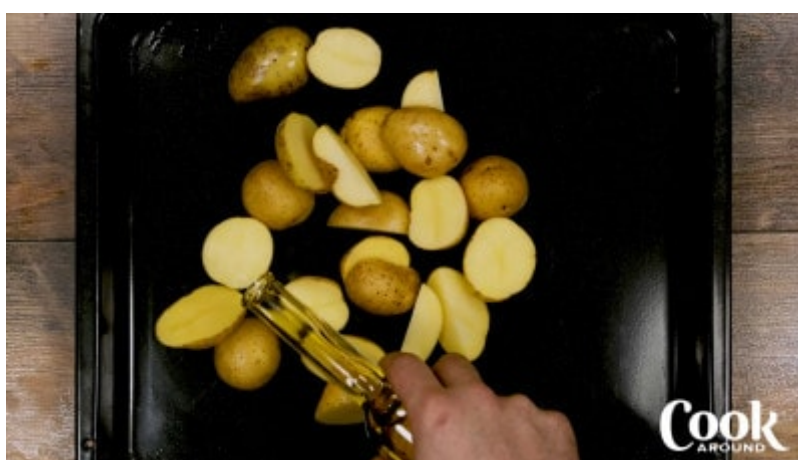
- 2 Rosolare a fiamma medio alta in olio extravergine su tutti i lati, in modo che i succhi della carne restino intrappolati all'interno e non si disperdano durante la successiva cottura in forno, mantenendo così la morbidezza.

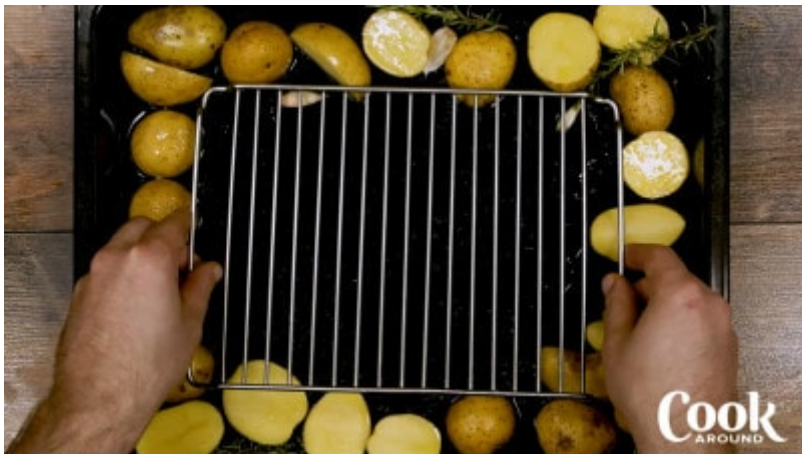
Per questo motivo, quando dovrete girare il pezzo, non usate mai forchette ma solo cucchiai o palette.





- 3 Disporre le patate tagliate a metà sulla teglia con olio sale , rosmarino e aglio, mescolare il tutto ed unire la carne su una griglietta, che consenta al calore di avvolgere il filetto in modo omogeneo, non ci sarà più necessità di girarlo in cottura.





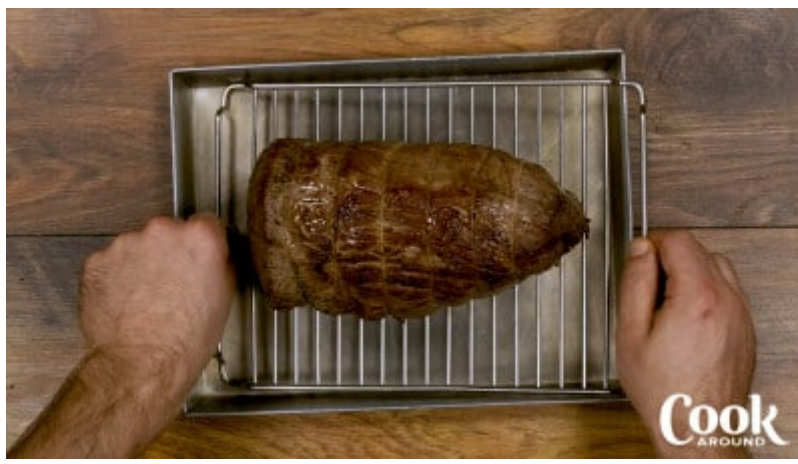


4 Infornare in forno già caldo a 200°C in modo statico.

Il tempo di cottura è di 30' in tutto, da moltiplicare per chilo di carne, in questo modo rimane al sangue, ma se amate una cottura media allungate il tempo fino a 40-45' minuti al kg.



5 Rimuovere la carne e proseguire la cottura delle patate se necessario. Intanto far scolare i succhi della carne su una teglietta per almeno 10- 15 minuti.



6 servire a fette con le patate



