

SECONDI PIATTI

Roast beef di manzo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Impara a fare il **roast beef di manzo morbido e succoso**: una ricetta facile e veloce perfetta per ogni occasione

INGREDIENTI PER CUCINARE IL ROAST BEEF DI MANZO

GIRELLO DI MANZO va bene anche la lombata - 800 gr

RAMETTO DI ROSMARINO 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

COME FARE IL ROAST BEEF DI MANZO

- 1 Lega il pezzo di carne di manzo con dello spago da cucina, in modo che durante la cottura non perda la forma (guarda la sequenza delle foto per capire come fare).



2 Condisci la carne con sale, pepe e un filo di olio extravergine, poi, con le mani, massaggia

la carne con gli aromi in modo che insaporiscano bene tutta la superficie.





- 3** Versa un filo d'olio, due spicchi d'aglio sbucciati e uno o due rametti di rosmarino in una padella o tegame dal fondo spesso, accendi la fiamma e, quando l'olio è ben caldo, aggiungi la carne.





- 4 Tieni la fiamma vivace e gira la carne man mano che si rosola, in modo da sigillarla perfettamente, ci vorranno una decina di minuti. Per girare la carne usa due cucchiari i legno in modo che non buchino la superficie del roast beef.

Quando la carne sarà ormai rosolata su tutti i lati, copri la padella con un coperchio, abbassa la fiamma e continua la cottura per 20 minuti, tenendola controllata e girata di tanto in tanto. Ricorda sempre che i tempi di cottura possono variare in base al peso della carne, dovrai quindi diminuirli o aumentarli in base alla pezzatura.





- 5** Trascorsi i 20 minuti di cottura, sposta la carne in un foglio di carta argentata, avvolgila e tienila al suo interno fino a completo raffreddamento. Se preferisci servire la carne calda, puoi tagliarla subito, saltando questo passaggio.

Cola il fondo di cottura della carne e tienilo da parte, lo potrai versare sulla carne dopo che l'avrai tagliata a fettine.







6 Quando la carne si sarà raffreddata, tagliala a fettine, se ne hai la possibilità e vuoi un taglio molto sottile, puoi usare anche l'affettatrice, in caso contrario, va benissimo un coltello affilato. La carne è pronta per essere servita, portala a tavola con il suo fondo di cottura, puoi versarlo subito sulla carne o tenerlo da parte in una ciotolina per poi aggiungerlo in un secondo momento.





ROAST BEEF DI MANZO: RICETTA FACILE PER UN PIATTO SUCCOSO E

Il **roast beef di manzo** è un secondo piatto elegante e gustoso, perfetto per le cene speciali o i pranzi della domenica. La carne di manzo, solitamente il **girello** o la **lombata**, viene rosolata e poi cotta lentamente per mantenere la sua succosità e morbidezza. Accompagnato da un contorno di patate o da un contorno di cavolo nero ripassato in padella, il roast beef è una preparazione semplice ma raffinata che conquista tutti i palati. Scopri come preparare il roast beef al forno o in padella, con una ricetta facile e veloce.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere un **roast beef morbido e succoso**, è importante rosolare bene la carne su tutti i lati a fiamma vivace. In questo modo, si sigilla l'esterno della carne e si mantengono i succhi all'interno. Se vuoi una cottura più aromatica, aggiungi un trito di rosmarino e aglio in polvere. Il **roast beef all'inglese** si serve generalmente freddo, ma puoi anche gustarlo caldo appena affettato. Conserva gli avanzi in frigorifero per un massimo di due giorni oppure congelalo intero per gustarlo successivamente.

CONSERVAZIONE

Il **roast beef di manzo** si conserva in frigorifero per un massimo di due giorni in un contenitore ermetico.

Se desideri congelarlo, è consigliabile farlo intero per evitare che si asciughi una volta scongelato. Prima di servirlo, lascialo scongelare a temperatura ambiente e riscaldalo leggermente in forno, se preferisci gustarlo caldo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di piatti a base di carne che puoi preparare:

Arrosto di vitello: una ricetta classica per un piatto saporito e tenero.

Filetto di maiale in padella: un secondo piatto raffinato, perfetto per le cene eleganti.

Spezzatino con patate: un comfort food semplice e gustoso, perfetto per la stagione autunnale.

Tagliata di manzo: un piatto leggero e saporito, ottimo con rucola e parmigiano.

Polpettone ripieno: una variante del classico polpettone, ideale per i pranzi in famiglia.