

SECONDI PIATTI

# Arrosto alla genovese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *120 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

SCAMONE DI VITELLO 800 gr  
BRODO VEGETALE 2 bicchieri  
CIPOLLE 6  
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri  
FARINA 2 cucchiai da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiai da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Legate la carne per mantenerne la forma in cottura, infarinatela e mettetela a rosolare a fuoco vivo in una casseruola con l'olio e le cipolle affettate in modo da farle appassire ma non colorare.



- 2 Salate e aggiungete il brodo, abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 2 ore rigirando ogni tanto.



**3** A fine cottura, prelevatelo dalla casseruola, lasciatelo raffreddare e tagliatelo a fette.

Preparate intanto il sugo: passate al setaccio, oppure frullate, il sugo di cipolle nel quale è stata cotta la carne.



**4** Aggiungete al sugo il vino bianco e la farina.



- 5 Fatelo cuocere per qualche minuto facendo attenzione a non formare dei grumi. Versatelo sull'arrosto e riscaldate il tutto per alcuni minuti a bagnomaria prima di servire.