

SECONDI PIATTI

# Arrosto con purea di verdure

di: *fra.inne*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

Arrosto di bovino da 700 g circa  
2-3 carote grandi  
1 cipolla  
1 spicchio di aglio  
mezzo bicchiere di vino bianco  
1 rametto di rosmarino  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
sale.

## PREPARAZIONE



**2** Tritare la cipolla.

In una pentola a pressione mettete l'olio, unite la cipolla con l'aglio e fate soffriggere il tutto.

Tagliate le carote a piccoli pezzi, uniteli nella pentola a pressione e fate rosolare.

Unite la carne e fate sigillare tutti i lati per bene.



**3** Sfumare con il vino.

Unite dell'acqua chiudete la pentola e fate cuocere dal fischio per 50 minuti (su fiamma medio-bassa).

Fate sfiatare quindi togliete l'arrosto.



4 Con il frullare ad immersione frullare il fondo di cottura.

Tagliate a fette l'arrosto.



5 E copritelo con la salsa.

