

SECONDI PIATTI

## Arrosto della domenica

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 23 ORE RAFFREDDAMENTO



### INGREDIENTI

1 kg di cappello del prete di vitello  
1 noce di burro  
salvia e rosmarino q.b.  
sale q.b.  
1 cipolla  
sedano  
carota q  
b.  
olio q.b.  
farina per infarinare  
vino bianco per sfumare.

### PREPARAZIONE

**1** Soffriggere la cipolla con una noce di burro e poco olio, facendo attenzione che la cipolla

non scurisca troppo.

Infarinare la carne, saltarla e farla rosolare facendo attenzione a non farla attaccare alla pentola. Una volta che la carne ha preso un bel colore dorato, sfumarla con del vino. Aggiungere a questo punto tutti gli odori legati tra loro e coprire.

Lasciare cucinare per circa un'ora, poi togliere l'arrosto dalla pentola e passarlo in forno (utilizzare un po' di salsina che si è formata nella cottura come base per l'arrosto) per far sì che si formi una crosticina croccante.

Una volta tolto dal forno, lasciarlo raffreddare e tagliarlo a fette non troppo spesse. Prima di servire coprire le fettine della carne con la salsina ottenuta.