

SECONDI PIATTI

Arrosto di manzo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Ucraina**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **180 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'**arrosto di manzo** è un classico secondo piatto della cucina italiana. Buono, tenero, umido e succoso se fatto bene è l'idea per grandi e piccoli! Ma come si fa a farlo perfetto? Basta seguire i nostri consigli e la nostra ricetta super collaudata per scoprire come farlo buonissimo! L'arrosto di manzo sarà perfetto per la domenica in famiglia o per una cena in cui si vuol fare bella figura a tavola. Da ora in avanti niente più segreti e il vostro piatto sarà super!

Se amate i secondi di carne poi, una volta realizzata questa, vi invitiamo a provare anche l'[arrosto di vitello](#)

: ottimo!

INGREDIENTI

ARROSTO DI FESA DI MANZO 1,5 kg

CIPOLLE tagliate in quarti - 2

CAROTE tagliate in pezzi - 2

BRODO DI CARNE 1,5 tazze

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiai da tavola

ALLORO 1 foglia

SALE ½ cucchiaini da tè

PEPE NERO ½ cucchiaini da tè

FARINA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dell'arrosto di manzo, rosolate la carne in una casseruola con l'olio.



- 2 Quando la carne risulterà ben colorita, aggiungete $\frac{1}{4}$ di tazza di brodo, la foglia di alloro, le cipolle, le carote, il sale e il pepe, coprite la casseruola con un coperchio e fate sobbollire per $2\frac{1}{2}$ ore, aggiungendo del brodo per evitare che la carne bruci e si attacchi al fondo della casseruola.



- 3 Cospargete di farina la carne, giratela e infarinate anche l'altro lato.



- 4 Se necessario, aggiungete più brodo al fondo di cottura affinché ne risulti una bella salsa d'accompagnamento a fine cottura.

Cuocete senza coperchio per 30 minuti. Servite l'arrosto con delle patate o con la pasta e qualsiasi genere di verdura.

NOTE