

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'**arrosto di vitello** è un secondo piatto che spesso e volentieri noi italiani amiamo preparare per la domenica o per le feste in famiglia perchè è un piatto gustoso, semplice da preparare e sempre di grande effetto!

La scelta del vitello non viene fatta a caso, infatti questa carne ha la caratteristica di rimanere morbida e succulenta anche dopo ore di cottura, soprattutto se si procede con perizia nel sigillare il pezzo di carne in olio e burro bollenti affinché i sughi propri della carne non fuoriescano.

L'arrosto di vitello è un piatto dalle due facce, infatti

lo potete preparare al forno o in pentola. In questo caso abbiamo preferito la cottura in pentola con l'aggiunta di verdure che andranno a formare un bel sugo grazie al quale la carne risulterà ancora più gustosa e saporita.

Non vi resta che preparare della buona polenta di mais morbida e il pranzo è pronto senza ulteriori sforzi. Se invece vuoi provare una carne alternativa ti proponiamo l'[arista di maiale](#) ai funghi.

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO da arrosto - 750 gr
CIPOLLE ROSSE 1
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
CHIODI DI GAROFANO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
BURRO 35 gr
CAROTE 2
DADO VEGETALE oppure di carne - 2
VINO BIANCO ½ bicchieri
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare l'arrosto di vitello dovrete come prima cosa acquistare un bel pezzo di vitello che sia noce, sottofesa o scamone dal vostro macellaio di fiducia che provvederà anche a legarvelo a dovere con una bella rete che conserverà la carne in forma anche durante la cottura.

Prendete un bel tegame, ovviamente che sia sufficientemente ampio da poter contenere il pezzo di vitello e fatevi scaldare il burro e l'olio extravergine d'oliva fino a che non risultino ben caldi.



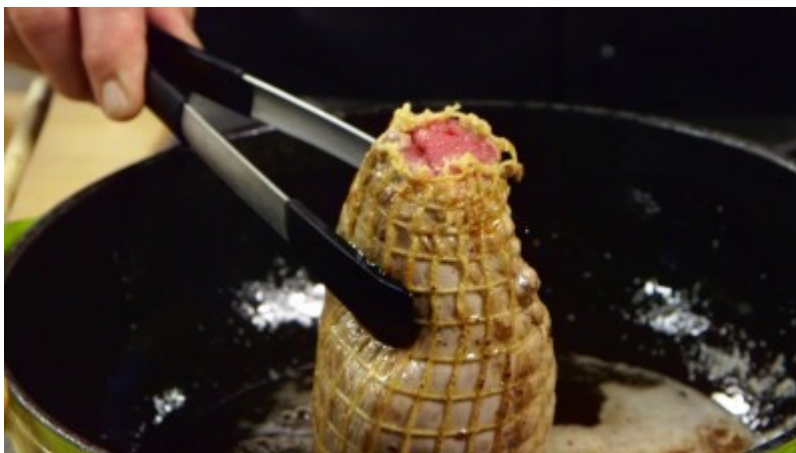
- 2 Mentre l'olio ed il burro si scaldano preparate la cipolla: rimuovete gli strati esterni più secchi e tagliatele a tocchetti grossolani, non sarà necessario affettare o tritare finemente perchè il nostro scopo è di ritrovare parti di cipolla nel fondo di cottura.





- 3 Trasferite l'arrosto nel tegame e fate in modo che si rosoli in modo uniforme su tutti i lati, anche sulle due facce alle estremità del taglio di carne, questo consentirà all'arrosto di conservare la sua umidità e tutti i suoi umori all'interno risultando, al termine della cottura, succulento e morbido.

Per capire se l'arrosto è rosolato per bene, dovrete osservare il colore della superficie che dovrà passare da un rosso pallido ad un marroncino con parti più scure date dalla caramellizzazioni degli zuccheri della carne stessa, per la reazione di Maillard.



Mentre la carne rosola a dovere, preparate anche le carote: rimuovete le estremità, pelatele con un pelapatate e tagliatele, infine, a tocchetti.

Aggiungete tutte le verdure ed uno spicchio d'aglio in camicia appena schiacciato, all'arrosto ben rosolato nel tegame e fate in modo che queste siano ben distribuite in uno strato uniforme nel tegame stesso.

Abbassate il fuoco e lasciate che le verdure appassiscano dolcemente, mescolando di tanto in tanto.





5 Quando vedete che il fondo di cottura si è asciugato, sfumate la preparazione con del vino bianco secco di buona qualità. Alzate nuovamente la fiamma per far sì che la parte alcolica del vino possa evaporare molto velocemente lasciando nel tegame solo la parte aromatica del vino.

Salate adeguatamente l'arrosto ed aggiungete anche gli altri aromi e spezie: un paio di chiodi di garofano ed un cucchiaino di pepe nero in grani.





6 Quando ancora vedrete il fondo di cottura asciugarsi eccessivamente, aggiungete uno o due mestoli di brodo vegetale (se non l'avete, va bene anche dell'acqua calda) e protraete la cottura per almeno un'ora a fiamma bassa e a tegame coperto.

Controllate di tanto in tanto che il fondo di cottura dell'arrosto non si sia asciugato eccessivamente, qualora lo fosse dovrete semplicemente aggiungere altro brodo o acqua calda e continuare la cottura.





- 7 Al termine della cottura dell'arrosto, potrete trasferire la carne dal tegame al tagliere. Dovrete rimuovere la rete elastica che avrà fatto il suo lavoro e dovrete affettare l'arrosto in fette non troppo sottili.



- 8 Unite nuovamente le fette d'arrosto al fondo di cottura e lasciate che queste s'insaporiscano a fuoco dolce nel sugo stesso per una quindicina di minuti.



9 Trascorsi i quindici minuti, servite le fette di arrosto di vitello in un bel vassoio da portata guarnendo con le verdure ed il sughetto del fondo di cottura. Servite a piacere questo arrosto con le verdure accompagnandolo con della polenta di mais morbida.





CONSIGLIO