SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello al marsala

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 105 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

L'**arrosto di vitello** al marsala è una ricetta preziosa. Una di quelle che si possono giocare in un paranzo importante in famiglia in cui si vuol fare bella figura con i parenti. Perfetta la domenica o nei giorni di festa come Pasqua e Natale, ma per quanto è semplice da fare lo si può proporre anche in una cena famigliare. Provate questa versione molto delicata e profumata e se avete dubbi o domande vi invitiamo a scrivere utilizzando il box dei commenti. Se amate gli arrosti inoltre vi consigliamo di provare anche l'arrosto di vitello, buonissimo e molto tenero.

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 800 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

BURRO 30 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

MARSALA 1 bicchiere

DADO VEGETALE 1

SALE

PEPE NERO

Preparazione

1 Prediponete su un tavolo tutti gli ingredienti in modo da averli sottomano al momento giusto.

2 Quando volete realizzare la ricetta dell'arrosto di vitello al Marsala, per prima cosa mettete in una casseruola profonda l'olio ed il burro e fateli scaldare.

3 Quando saranno completamente sciolti, unite la carne e fatela rosolare da tutti i lati, girando il lato ogni due o tre minuti in modo da sigillarla per bene e non far disperdere i succhi della carne stessa.

4 Sfumare con il vino bionco, ne basterà circa mezzo bicchiere.

5 Dopo 4 o 5 minuti sfumate anche con il Marsala.

6 Salate, pepate ed unite il dado.

Unite acqua calda fino ad arrivare a circa metà altezza della carne.

7 Coprite e fate cuocere per 1 ora e 30 minuti.

Tagliate l'arrosto a fette e servite.

Consiglio

Come faccio a far restare tenera e umida la carne?

La carne per arrosto deve presentare qualche linea di grasso in tal modo sarà più morbida nel piatto finale.

Che tipo di carne devo scegliere?

In genere la lonza è quella più quotata per forma e struttura ma puoi scegliere anche l'arista di maiale che si presta benissimo.

Come faccio a capere che dentro è cotto a sufficienza?

Un'ora e trenta minuti dovrebbero bastare, ma puoi infilzare la carne con una stecca, tipo quella per gli spiedini e se non esce sangue, l'arrosto è pronto.