

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello alla panna ed erbe aromatiche

di: Kes

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

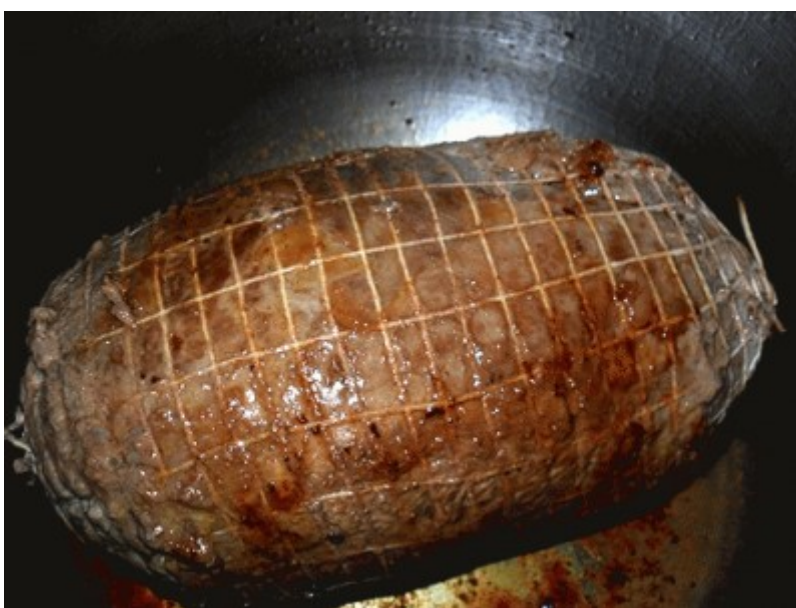


INGREDIENTI

Un pezzo di vitello per arrosto
panna fresca
carota sedano
cipolla
aglio
rosmarino
alloro
salvia
erba cipollina
timo
olio extravergine di oliva
un cucchiaino di maizena
latte
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete un filo d'olio extravergine di oliva nella pentola e fate rosolare la carne in modo uniforme. Usate la pentola a pressione se volete abbreviare i tempi di cottura, il risultato è identico a quello ottenuto con una pentola normale.



- 2 Aggiungete carote, sedano, cipolla, aglio ed erbe aromatiche e fate insaporire ancora qualche minuto a fuoco vivo.



- 3 Deglassate il fondo con la panna, insaporite col sale e abbassate la fiamma al minimo. Nella pentola a pressione è sufficiente un'oretta di cottura per un pezzo di 1,5 kg circa, nella pentola normale ci vogliono circa due ore.



- 4 A cottura ultimata liberate la carne dalla retina e la lasciate riposare.



5 Nel frattempo frullate il fondo di cottura e fatelo addensare su fuoco basso aggiungendo un cucchiaino di maizena sciolta in poco latte freddo.





6 Affettate l'arrosto e servitelo con la salsina.



