

SECONDI PIATTI

# Arrosto di vitello con patate al forno

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

CARRÈ DI VITELLO 1  
PATATE 1 kg  
BURRO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
ROSMARINO 2 rametti  
SALVIA 1 rametto  
VINO BIANCO 80 ml  
BRODO DI CARNE  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALE

L'arrosto di vitello è un grande classico della domenica o di quando si hanno ospiti di riguardo.

La ricetta per ottenere un ottimo arrosto di vitello al forno è davvero semplice. Solo un po' di attenzione ed otterrete un arrosto sublime!

## PREPARAZIONE

**1** Aggiungere un po' di olio di oliva e una noce di burro in una padella.

Aggiungete il rosmarino e la salvia sotto la rete che avvolge la carne.  
Fate rosolare bene ogni lato della carne.



**2** Mettete l'arrosto, con tutto il liquido, in una teglia grande.  
Aggiungete le patate tagliate a pezzi.

Salate e pepate a vostro gusto.

Versate il vino e 1 mestolo e 1/2 di brodo (non deve mancare il brodo mentre cuoce).

Infornate a 200°C, per almeno un'ora bagnando ogni tanto l'arrosto e mescolando le patate.



**3** Nel frattempo preparate la salsa..

Mettete un mestolo di brodo in un pentolino e riscaldate.

Mescolate in una scodella 2 cucchiaini di farina con un mestolo di brodo, sciolete bene cercando di evitare che si formino grumi e poi versate nel pentolino con il brodo riscaldato.

Fate addensare.



- 4** Dopo circa 50-55' (se volete una cottura media) togliete l'arrosto dal forno e avvolgetelo nella carta stagnola per 5 minuti.



- 5** Togliete tutto il liquido nella teglia e passate le patate sotto il grill per qualche minuto.



6 Aggiungete parte del liquido di cottura nel pentolino con la salsa e fate restringere leggermente.

Affettate il vitello e servitelo con le patate e la salsa a parte.

