SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello con patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

L'**arrosto di vitello con patate fresche** è un ottimo secondo piatto che si presenta molto bene a tavola e fa sempre la sua splendida figura. Il taglio di carne adatto rende questa portata una delle più amate. È perfetto ad esempio se si vuole far bella figura con i proprio commensali. Si tratta di una ricetta semplice ma che va preparata con cura prestando attenzione ai vari passaggi che pur non essendo difficili, bisogna farli nei momenti giusti e seguendo il passo passo che vi proponiamo. Siamo certi che riuscirete a fare questo piatto in maniera egregia, ma qualora ci fossero dei dubbi nella sua preparazione potete lasciare le vostre domende nel box dei commenti qui sotto. Se volete potete abbinare a questo piatto

già completo delle verdure saporite come gli spinaci con pecorino e pinoli.

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 800 gr

PATATE 4

VINO ROSSO ½ bicchieri

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 4 foglie

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

BRODO VEGETALE 200 ml

SALE

PREPARAZIONE

1. In una padella capiente far rosolare il vitello da tutti i suoi lati con olio di oliva, adagiarlo in una teglia, quindi irrorare il vitello con il fondo di cottura. Aggiungere le patate precedentemente lavate e tagliate a cubetti, qualche rametto di rosmarino, un pizzico di sale. Aggiungere il vino rosso,mezzo bicchiere circa, le foglie di salvia spezzettate e in ultimo bagnare con il brodo.

2 Cuocere il vitello in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti, trascorsi i primi 30 minuti girare le patate e continuare la cottura per i restanti 20 minuti. Per verificare che l'arrosto sia cotto basta tagliare un pezzo di vitello in modo da vederne il colore (se la carne sarà di colore rosato dovrà cuocere ancora per un po').

Consiglio

Quanto tempo prima posso prepararlo?

Puoi anticiparti di qualche ora, in modo anche da poterlo far raffreddare e quindi tagliare meglio.

Quale tipo di carne posso scegliere per fare l'arrosto di vitello con patate??

Fatti consigliare dal macellaio. Di certo occorre un taglio adatto a lunghe cotture, che sia tenero e leggermente grasso in modo da non seccarsi troppo in cottura.

Me ne sono avanzate alcune porzioni, potrei congelarle?

Sì certo, magari eliminando le patate.