

SECONDI PIATTI

Arrosto morto di vitellone

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *70 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

700 g di girello anteriore di vitellone chiuso
in una rete
6-7 cucchiari di olio extravergine di oliva
2 spicchi di aglio
1 rametto di rosmarino
3-4 foglie di salvia
mezzo bicchiere di vino bianco secco
abbondante brodo di carne
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate rosolare la carne con l'olio, l'aglio, il rosmarino e la salvia.

Quando è ben rosolata da tutti i lati sfumare con il vino.



- 2 Unite il brodo fino ad arrivare a metà altezza della carne, coprite e fate cuocere per 45 minuti circa (il cuore della carne deve raggiungere i 75°C).



- 3 Togliete la carne dalla pentola e fate restringere il fondo di cottura che dopo passerete al setaccio.

Tagliate a fette la carne e servite con il fondo ristretto.

