

SECONDI PIATTI

Arrostò ussaro

LUOGO: [Europa](#) / [Ucraina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [165 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate provare sempre nuove ricette per realizzare ottimi piatti di carne, l'**arrostò ussaro** dovete assolutamente provarlo! Si tratta di una preparazione in realtà molto semplice che viene dall'Europa dell'Est, dall'ucraina in particolare, ma è talemente buona e saporita che si è diffusa in tutta Europa. Fare questa ricetta non è affatto difficile e seguendo i nostri consigli, la carne risulterà tenera e succosa. Volete abbinarci un contorno perfetto? Provate allora le [patate al forno](#), in questo modo vengono favolose!

INGREDIENTI

ACETO DI VINO BIANCO o vodka - 0,66
tazze

ARROSTO DI FESA DI MANZO 1,5 kg

FARINA ½ tazze

CIPOLLE grossa e tagliata in quarti - 1

BRODO DI CARNE 1 tazza

BURRO fuso - ¼ tazze

PEPE NERO ¼ cucchiaini da tè

SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

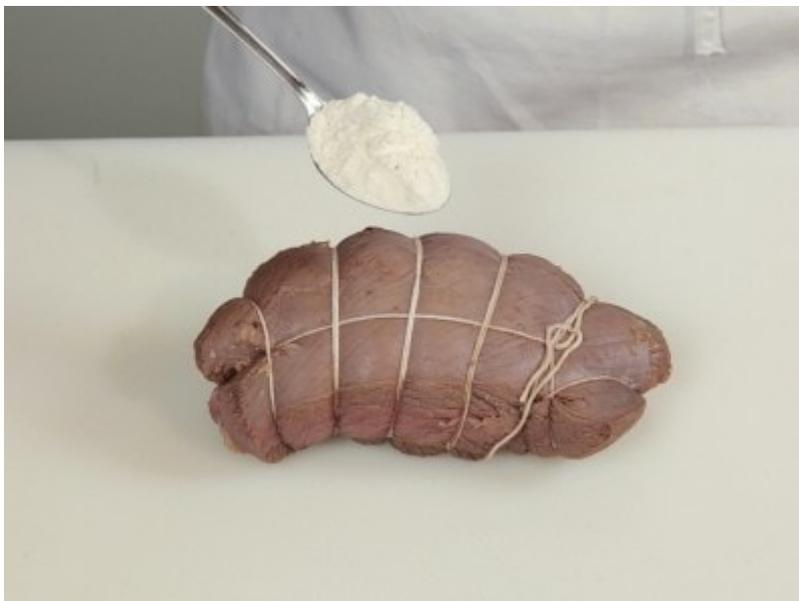
- 1 Per fare l'arrosto ussaro, per prima cosa scaldate l'aceto (o la vodka) in una casseruola o in padella fino a che inizi a bollire.

Aggiungete la carne in padella con l'aceto e fatela scottare da entrambi i lati, quindi scolatela e scartate l'aceto.



- 2 In una ciotola, miscelate la farina, il sale ed il pepe e ricoprite con questo composto la carne.





3 Mettete da parte due cucchiari di questa farina aromatizzata.

Fate prendere colore alla carne saltandola con il burro in un forno danese o su di una padella pesante.



4 Aggiungete le cipolle tagliate in quarti ed il brodo. Coprite con un coperchio e fate sobbollire per due ore o fino a che la carne è tenera.



5 Affettate la carne in fette da circa 2,5-3 cm, tagliate ciascuna fetta creando una tasca.

Preparate ora il ripieno. Fate fondere il burro e saltatevi le cipolle sminuzzate fino a che diventino trasparenti.



6 Incorporate il pane grattugiato e un cucchiaio di farina condita.



7 A questo incorporate l'uovo a casseruola lontana dal fuoco.



8 Con questo composto farcite la tasca di carne e chiudete l'apertura con degli stuzzicadenti e legate il tutto con dello spago dando forma d'arrosto.



9 Rimettete la carne nella padella pesante o nel forno Danese.



10 Cospargete il tutto con il cucchiaio di farina rimanente, coprire con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco medio-basso per 30 minuti.

CONSIGLIO

Che tipo di carne devo usare?

Puoi usare quella per fare l'arrosto classico, fatti consigliare dal macellaio di fiducia una che regga bene la cottura lunga.

Amo molto gli arrosti, ma si possono fare solo di manzo?

No, ecco una bella ricetta alternativa: arrosto di coniglio, delizioso!