

Arrosto di vitello al forno *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Legate la carne con uno spago sottile per mantenerla in forma durante la cottura, incidetela in due punti con un coltello a lama appuntita e infilate nella carne gli spicchi di aglio e i rametti di rosmarino; salatela e pepatela. Mettetela in una casseruola con il burro e qualche cucchiata di olio e ponete il recipiente sul fuoco. Fate rosolare la carne a calore vivace per qualche minuto, rigirandola spesso. Quando si presenterà ben colorita, bagnatela con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Passate il recipiente in forno (o proseguite la cottura sul fornello a fuoco lento) e lasciate cuocere la carne per un'ora e mezzo circa. Durante la cottura, aprite il forno ogni tanto e cospargete la carne con il sughetto che raccoglierete con un cucchiaio. Se necessario, aggiungete acqua o brodo. Sgocciolate la carne dal sugo, affettatela in parte, disponete le fette su un piatto collocandovi accanto il pezzo intero e irrorate con il sughetto. Se volete trasformare questo semplice arrosto in un piatto raffinato, steccate la carne con un etto di pancetta acquistata in un solo pezzo e un piccolo tartufo nero, entrambi tagliati a filetti.

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Noci 1000 grammi (di vitello)

Burro 30 grammi

Rosmarino

Aglio 2 spicchi

Vino bianco 150 millilitri (secco)

Olio extra vergine di oliva

Sale

Pepe