

Aprile 2018

Ricetta nr. | 4 |

ARROSTO DI VITELLO AL FORNO

Tratto da:

Casa nostra

Bice Caccia – Lina Rossi Manghera

Istituto editoriale Ticinese / Bellinzona – Lugano

Ingredienti per 4/6 persone:

1.2 kg arrosto di vitello

Sale

Olio/burro

Vino bianco

Rosmarino

Brodo

Collocare la carne in una casseruola, aggiungervi il condimento ed il rosmarino*.

Preriscaldare il forno ed infornare lasciando rosolare la carne a calore elevato rivoltandola di tanto in tanto.

Spruzzare con il vino bianco e lasciar evaporare.

Salare e bagnare con un po' di brodo, cuocere lentamente irrorando la carne con il sugo della stessa. Tempo di cottura indicativo: 1h – 1h30'.

*Se lo desiderate prima di passare l'arrosto in forno potete, dopo aver fritto il condimento, rosolarlo accuratamente.

Consigli della macelleria EFRA

- Un buon arrosto non necessita di tempi di cottura prolungati.
- Per una buona riuscita il controllo della temperatura durante la cottura è fondamentale. Vi facilita il compito l'utilizzo di un termometro da carne; misurate sempre la temperatura di cottura "al cuore" del vostro pezzo di carne.
- L'arrosto è "rosa" quando la temperatura al cuore è a 60°, al punto quando è a 68° e ben cotto a 75°.

Buon appetito e buon divertimento.

www.macelleriaefra.ch

info@macelleriaefra.ch