

ARROSTO DI VITELLO CON MANDORLE E ROSMARINO

Ingredienti

- coscia di arrosto di vitello (1,2kg)
- sale
- pepe macinato fresco
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- brodo di carne (300g)
- 2 rametti di rosmarino
- 2 cucchiaini di foglie di basilico tritate
- pomodori (500g)
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- pepe
- 4 cucchiaini di mandorle sbucciate

Come si prepara

Salate e pepate la carne, avvolgetela per la lunghezza e formate un rotolo fermando con filo da cucina. Sbucciate e tritate la cipolla. Riscaldare l'olio in una teglia e friggere il rotolo a fiamma alta da tutte le parti. Aggiungete la cipolla (e importante non farla bruciare) e l'aglio sbucciato e schiacciato. Versate il brodo e fatelo bollire per qualche secondo. Aggiungete il rosmarino. Mettete la teglia nel forno caldo (180°) e fate cuocere l'arrosto per circa 1 ora. Bagnate l'arrosto di tanto in tanto con 1-2 cucchiaini di liquido.

Lavate i pomodori, sbollentateli, spelateli, tagliateli a metà, eliminate i semi e tagliateli a dadini. Condite i pomodori con il basilico, 2 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe.

Riscaldare un cucchiaino d'olio in una padella e fate indorare le mandorle da ambo i lati. Fate sgrassare su carta da cucina.

Servite l'arrosto tagliato a fettine e con qualche cucchiainata del sughero rimasto nella teglia. Servite con una guarnizione di mandorle e con l'insalatina di pomodori.

Difficoltà: 2

Gradimento: 3

Tags

Brodo di carne, Arrosto di vitello, mandorle



