

ARROSTO IN SALSA DI VERDURE STUFATE

Ingredienti

- 1 dado da brodo
- sale
- rosmarino
- 1 cipolla
- burro (30gr)
- 1 sedano
- 1 carota
- grasso di prosciutto (30gr)
- pepe nero
- girello di vitellone (800gr)

Come si prepara

In un tegame mettere la carne di vitellone legata ben stretta, il burro, il grasso di prosciutto tagliato a dadini, il sale, il pepe e far rosolare molto bene.

Unire tutti gli odori sminuzzati e lasciar soffriggere qualche minuto a fuoco vivace.

Aggiungere un mestolo di brodo alla volta (ottenuto sciogliendo un dado in 500 ml d'acqua) e lasciar cuocere la carne a fuoco basso per 2 ore.

Se necessario, aggiungere altro brodo per completare la cottura.

Passare al mixer le verdure stufate per ottenere una crema saporita.

Tagliare a fette l'arrosto e servirlo accompagnato dalla salsa di verdure stufate.

Difficoltà: 3

Tempo: 200

Tags

verdure, feste, carne, carne arrosto

