

ARROSTO UBRIACO ALL'ACCIUGA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (20g)
- un dado da brodo
- un aglio
- sale
- una cipolla
- burro (25g)
- prezzemolo
- aceto (30ml)
- vino bianco secco (125ml)
- 5 acciughe sottolio
- rosa di vitello (600g)

Come si prepara

Infarinate l'arrosto già legato, indi scuotetelo leggermente per far cadere la farina in eccesso, poi fatelo rosolare sul fuoco vivo, in un tegame che possa andare in forno, con quattro cucchiari d'olio aromatizzato con uno spicchio d'aglio e poco sale.

Tritate finemente la cipolla, uno spicchio d'aglio, un ciuffetto di prezzemolo e i filetti d'acciuga.

Cospargete l'arrosto con il trito preparato, insaporite con il dado sbriciolato, l'aceto e irrorate con tutto il vino bianco e altrettanta acqua calda, infine aggiungete il burro fatto a fiocchetti.

Coprite il recipiente con un foglio d'alluminio e passatelo in forno già caldo a 200 gradi lasciandolo cuocere per un'ora e mezza.

Trascorso questo tempo, levate l'arrosto dal tegame e frullate il fondo di cottura ottenendo una salsa omogenea, che filterete attraverso un colino.

Levate lo spago dalla carne, tagliatela a fettine non troppo sotili e sistematele su un piatto di portata, cospargendo con la salsa preparata.

Difficoltà: 3

Tempo: 60



Tags

afrodisiaca, occasioni speciali, new, feste, carne, tradizionale, carni aromatizzate, carni al forno, mediterraneo

