

---

## CREME DI MAGRO


---

# ARROSTO DI VITELLO

### INGREDIENTI

vitello 300 gr.  
brodo 1 mestolo  
rosmarino 1 rametto  
salvia 1 rametto  
vino bianco 1 bicchiere e  $\frac{1}{2}$   
olio evo 2 cucchiari  
fecola di patate 10 gr.  
(due puntine di cucchiaino da caffè)  
sale q.b.  
pepe q.b.

### ATTREZZATURE

carta alluminio  
cucchiaino  
cucchiaino di legno  
omogeneizzatore +   
spago per alimenti  
teglia da forno

### PREPARAZIONE

- 1** Legare il girello di vitello, sistemare i rametti di rosmarino e di salvia tra la carne e la legatura.
- 2** Rosolare la carne a fuoco medio sul fornello girandola da tutte le parti con l'aiuto dei cucchiari. Bagnarla poi con un bicchiere di vino bianco e trasferire la teglia in forno già caldo a 160° e lasciarla cuocere lentamente per un'ora e venti. Girare la carne di tanto in tanto bagnandolo con il fondo di cottura alternandolo a qualche cucchiaino di brodo bollente e qualche cucchiaino di vino.
- 3** Qualche minuto prima di togliere l'arrosto dal fuoco salare e pepare.
- 4** Lasciare riposare l'arrosto avvolto in alluminio per almeno una decina di minuti, eliminare la legatura e tagliare prima a fette e poi sminuzzare.
- 5** Omogeneizzare l'arrosto aggiungendo una puntina di cucchiaino da caffè di fecola di patate fino ad ottenere una crema omogenea della giusta consistenza.
- 6** Nel frattempo filtrare il liquido di fondo e addensarlo con la rimanente fecola, omogeneizzare e variegare l'arrosto direttamente nei piatti.
- 7** Accompagnare con una purea di patate o di carote condita con olio maturato al rosmarino e salvia.