

Legare un arrosto

L'arrosto è una preparazione che può essere realizzata con diversi tagli di carne. Per mantenere in forma, ottenere una cottura uniforme e fermare gli aromi sulla carne occorre legarla con del filo bianco da cucina. Vediamo come fare:



1- Il taglio di carne che vedete in fotografia è una sottofesa di vitello.

2- Innanzitutto pulite il pezzo di carne tagliando via il tessuto connettivo e il grasso in eccesso.

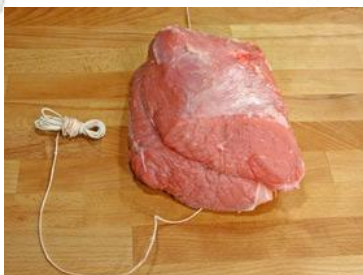


carne.

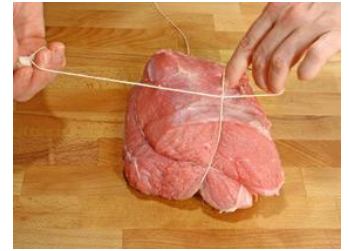
4- Annodate i due capi del filo su uno dei due lati più corti della carne.



6- Fate fuoriuscire il filo sul lato corto opposto.



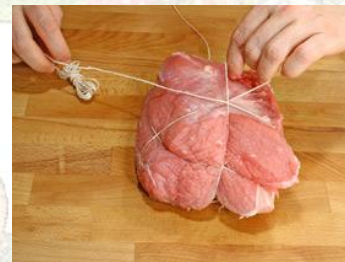
7- Tirate il filo verso l'alto, poi giratelo intorno alle dita, incrociatelo per formare un asola.



8- Tenendo l'asola aperta con una mano, fate girare il filo attorno all'arrosto con l'altra.



9- Passate il filo sotto la carne.



10- Fino ad arrivare a congiungervi con l'asola.

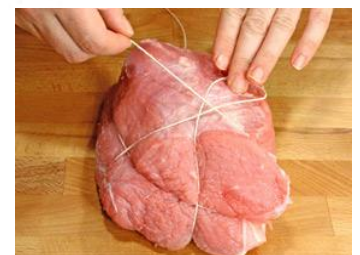


11- Passate il filo dentro l'asola.

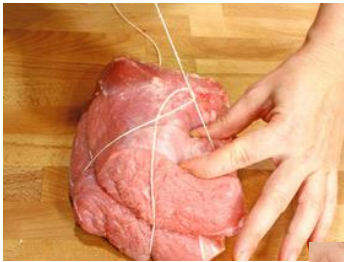


12- E fuoriuscite dall'asola.

13- A questo punto lasciate andare l'asola.

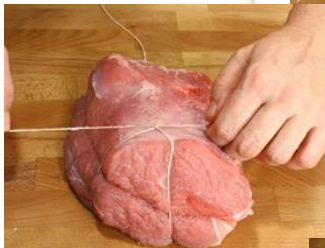
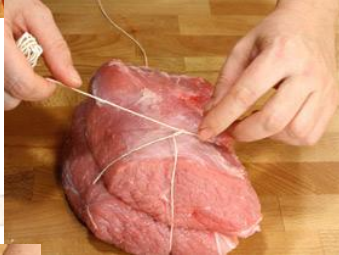


Legare un arrosto



14- Tenendo ferma la carne con una mano, tirate il filo.

15- Stringete il filo attorno alla carne.



16- Posizionate il filo al centro dell'arrosto per iniziare un nuovo giro.

17- Quindi riprendete dal punto 7

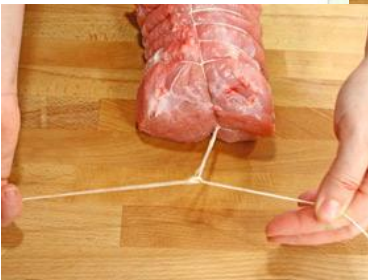


18- Girate di nuovo il filo sotto il pezzo di carne e procedete così fino a legarlo tutto.

19- Alla fine, per fermare il filo, introducetelo nell'asola iniziale.



20- Annodate quindi i due fili per bene.



21- Ora potrete scegliere gli aromi per la cottura dell'arrosto come, per esempio, salvia e rosmarino.



22- Infilate le erbe aromatiche sotto alla legatura, che le terrà ben ferme durante la cottura.

