

Arrosto di vitello con patate

L'arrosto di vitello al forno con patate

è il classico secondo piatto delle feste, da preparare quando si ha un po' di tempo da dedicare alla cucina e voglia di qualcosa di speciale. Per preparare



l'arrosto di vitello al forno, i tagli di carne migliori sono la sottofesa, lo scamone, il carrè, la spalla arrotolata o la noce; mettete in preventivo di perdere almeno due ore di tempo per poter seguire la cottura al forno dell'arrosto e delle patate che lo accompagneranno. State sicuri che il risultato finale vi ripagherà abbondantemente della vostra fatica!

Ingredienti per l'arrosto

Aglione 3 spicchi **Brodo** di carne (o vegetale) q.b.
Carne bovina sottofesa di vitello 1 kg
Olio di oliva extravergine q.b. **Patate** 1,5 kg
Pepe x macinato q.b. **Rosmarino** qualche rametto
Sale q.b. **Salvia** 12 foglie **Vino bianco** 1/2 bicchiere

Preparazione:



Per preparare l'arrosto di vitello al forno con **patate**, iniziate accendendo il forno a 180 gradi. Prendete il pezzo di carne scelto per fare l'arrosto, quindi legatelo; infilate sotto alla legatura delle foglie di **salvia** e due rametti di **rosmarino**, quindi massaggiare tutta la sua superficie con del **sale** fino da cucina in modo che sciogliendosi penetri nella carne, quindi pepatelo (1); ponete l'arrosto legato in un tegame contenente dell'olio di **oliva** (2) (e un pezzetto di **burro** se vi piace) e rosolatelo su tutti i suoi lati (3).



Nel frattempo, sbucciate le **patate**, e tagliatele a tocchetti (4) (affinchè si cuociano tagliate le **patate** a pezzi non troppo grandi); ponete l'arrosto rosolato al centro di una teglia capiente (in modo che anche le **patate**, una volta poste al suo interno non si sovrappongano) irroratelo con il fondo di rosolatura, e unite le **patate** a pezzetti che cospargerete con **sale**, **pepe**, un trito di aghi di **rosmarino** e foglie di **salvia**. Cospargete l'arrosto con il **vino bianco** e bagnate il tutto con un po' di brodo (5) e con dell'olio extravergine di **oliva** (6). Infornate in forno già caldo a 180°.

Trascorsi i primi 30 minuti di cottura, estraete la teglia con l'arrosto, munendovi di appositi guanti da forno, irrorate con del brodo se necessario e muovete le **patate**, quindi mettete di nuovo la teglia in forno per continuare la cottura. Continuate a cuocere l'arrosto per altri 30 minuti, trascorsi i quali le **patate** saranno pronte mentre dovrete verificare la cottura dell'arrosto pungendolo con uno spillone: se fuoriuscirà un liquido traslucido l'arrosto è cotto, mentre se il liquido sarà rosato, significa che ancora è crudo, quindi dovrete continuare la cottura per qualche altro minuto.

Quando l'arrosto sarà cotto, spegnete il forno ed estraete la carne; avvolgetela in un foglio d'alluminio per tenerla in caldo. Estraete le **patate** dalla teglia e prelevate il liquido di cottura che sarà rimasto nella teglia, filtratelo e fatelo addensare in una padella antiaderente aggiungendo della **farina**, infine aggiustate la salsa di **sale** e di **pepe**.

A questo punto togliete la carne dall'alluminio: potete scegliere di tagliare l'arrosto in tavola davanti ai commensali, oppure di farlo prima e comporre già i piatti da servire, accompagnando la carne con le **patate** al forno e il sugo ottenuto.

Consiglio:

State attenti a non cuocere troppo l'arrosto perché rischiereste di farlo diventare legnoso e asciutto; è utile ricordarsi che per **ogni kg di carne**, ci vorrà circa **1 ora** di cottura.