

Arrosto al rosmarino

L'**arrosto al rosmarino** è un secondo piatto tradizionale, servito con le patate, che cuociono nel sughetto della carne, da cui prendono sapore.

L'**arrosto al rosmarino** è ottimo anche il giorno dopo, affettato finemente e condito con olio, sale, pepe e qualche goccia di succo di limone. Perfetto anche con la maionese o la salsa tonnata.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 500Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 800 g di arrosto di vitello o di maiale
- 5 rametti di rosmarino
- 20 g di burro
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- 200 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 500 ml di Brodo vegetale
- 1 kg di patate a pasta gialla

PREPARAZIONE

- Lavare i rametti di rosmarino. Tenerne uno da parte ed utilizzare gli altri infilandoli fra la rete dell'arrosto e la carne. Salarla e peparla su tutta la superficie.
- Selezionare le foglie di quello lasciato da parte e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- In una capace pentola far sciogliere il burro nell'olio, quindi farvi rosolare l'arrosto a fuoco medio-alto.
- Quando è uniformemente dorato aggiungere gli spicchi d'aglio interi, ma schiacciati e il rosmarino tritato.
- Versare il vino bianco direttamente sull'arrosto e far cuocere a fiamma viva per un paio di minuti.
- Unire un paio di mestoli di brodo, abbassare il fuoco e coprire.
- Lasciare cuocere per un'ora, girandolo a metà cottura, sempre a fuoco lento. Se il fondo di cottura si fosse asciugato troppo, aggiungere del brodo bollente.
- Nel frattempo, lavare le patate, pelarle e tagliarle a spicchi. Tenerle in una ciotola piena di acqua fredda fino al momento di utilizzarle.
- Trascorsa l'ora di cottura della carne aggiungere le patate e proseguire la cottura, sempre a fuoco lento, per un'altra mezz'ora circa, fintanto che le patate non avranno raggiunto il grado di cottura desiderato.
- A cottura ultimata alzare la fiamma per uno o due minuti per far rosolare arrosto e patate. In genere l'arrosto rosola prima, quindi toglierlo e proseguire con la rosolatura delle patate.
- Servire affettato molto sottile, assieme alle patate.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

L'arrosto al rosmarino si può anche congelare, già affettato e porzionato. Si conserva così per 3 mesi circa.

