

Arrosto di vitello al forno 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

Carne bovina sottofesa di vitello 1 kg

Vino bianco 1/2 bicchiere

Sale q.b.

Aglione 3 spicchi

Salvia 12 foglie

Olio di oliva extravergine q.b.

Brodo di carne (o vegetale) q.b.

Pepe macinato q.b.

Rosmarino qualche rametto

Patate 1,5 kg

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 massaggiate 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, gli spicchi d'aglio, 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.