

ARROSTO DI VITELLO ALL'UVA

L'arrosto di vitello all'uva è un secondo piatto di carne davvero originale.

La cottura insieme all'uva conferisce alla carne un sapore dolciastro, molto buono. Quando servite ricordatevi di aggiungere alle fette di arrosto oltre al sugo di cottura anche gli acini d'uva che andranno mangiati insieme alla carne.



Preparazione



Prendete la vostra noce di vitello e appoggiatela su un tagliere (1); togliete con un coltello le eventuali cartilagini (2), quindi legatela con uno spago da cucina (3).



Sistamate il rosmarino e qualche foglia di salvia sul vostro arrosto (4-5). Prendete una casseruola e, dopo aver fatto scaldare l'olio e il burro, adagiatevi la carne (6).



Fate rosolare l'arrosto su tutte le sue parti, girandolo con un cucchiaio di legno (7), poi aggiungete il vino (8). Quando l'arrosto sarà ben rosolato trasferitelo in una tegame da forno, dove verserete anche il fondo di cottura (9).



Mondate le carote, il sedano, le cipolle e l'aglio (10) e poneteli nella pentola dell'arrosto insieme alle bacche di ginepro, al prezzemolo, al sale e al pepe (11). Lasciate cuocere in forno già caldo per un'ora a 180° (rigirando l'arrosto ogni tanto). Nel frattempo lavate bene l'uva, tagliate gli acini a metà e togliete i vinaccioli (12).



Dopo l'ora di cottura, togliete dalla pentola le verdure e gli aromi, lasciando solo il fondo di cottura (13), dopodiché aggiungete gli acini (14-15) e fate cuocere per altri 20 minuti mantenendo la temperatura a 180°. Una volta spento il forno lasciate riposare l'arrosto per qualche minuto, poi tagliatelo a fette e servitelo assieme all'uva aggiungendo il sugo formatosi durante la cottura.