

Arrosto di vitello con frutta secca

700 grammi arrosto di vitello arrotolato
alcune albicocche secche
3 decilitri di vino bianco secco
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino da caffè raso di sale
spezie (rosmarino, salvia, timo)



FACILEeBUONO

Facile da preparare



In una pentola rosoliamo la carne da ambo i lati nell'olio d'oliva.

Sfumiamo con il vino bianco, aggiungiamo le spezie e il sale.

Cuociamo a fiamma bassa e coperto per circa un'ora e mezza.

A metà cottura aggiungiamo le albicocche e se necessario un poco d'acqua o del brodo (non vino).

A cottura ultimata tagliamo a fette e rimettiamolo in pentola tenendolo al caldo prima di servirlo.

Eccezionale carne di vitello arrosto con della frutta secca, una pietanza speciale.

Cosa vuol dire sfumare, come e quando si fa

- Si usa la parola "sfumare" quando si aggiunge dell'alcol, come vino o birra, all'inizio o a fine cottura lasciando evaporare l'alcol quasi totalmente.

- Nei risotti si aggiunge l'alcol dopo avere tostato il riso, lo si lascia sfumare e si prosegue la cottura aggiungendo del brodo.

- Nella carne a lunga cottura il procedimento è lo stesso, ma il trucco è quello di versare l'alcol ai bordi della pentola e non al centro, poiché è lì che si raccoglie la parte più grassa del soffritto. Così sfumando si bruciano i grassi con più efficacia.