

Carne arrosto al forno

- 700-800 gr aletta di manzo
- alcune patate
- 2 cipolle
- 4 carote piccole
- 1 dl di vino bianco
- 2 rametti di rosmarino
- 1 mazzetto di timo
- 1 cucchiaino da caffè colmo di sale



FACILEeBUONO

Piatto della cucina italiana



Togliamo la carne dal frigorifero 2 ore prima.
La sciacquiamo e l'asciughiamo.
Leghiamo con dello spago.
Infiliamo sotto lo spago il rosmarino e il timo.

Preriscaldiamo il forno non ventilato a 230°
Adagiamo la carne in una teglia e facciamola dorare in
superficie.

A questo punto abbassiamo la temperatura a 180° e infiliamo nella carne il termometro da forno.

Aggiungiamo le patate tagliate a metà, le carote, le cipolle intere, il vino e saliamo.

Cuociamo per 45 min. circa (fino a quando il termometro segnerà 72°).

Spegliamo, copriamo con dell'alu e lasciamo riposare in forno per altri 20 minuti prima di tagliarlo con un coltello non seghettato.

L'arrosto di carne di manzo al forno con verdure, questo è un piatto della cucina italiana, ottimo per un pranzo domenicale o quando si hanno ospiti a tavola.