

Arrosto alla panna



- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **15 min**
- Cottura: **60 min**
- Dosi per: **6 persone**
- Costo: **medio**

Presentazione

Stanchi del solito arrosto? Ecco una variante originale e molto gustosa: l'arrosto alla panna.

L'arrosto alla panna è un delicato secondo piatto arricchito da un ricco condimento a base di panna che donerà a ciascuna fetta d'arrosto un gusto particolarmente vellutato.

Il tocco in più di questo arrosto alla panna sono le fette di pancetta che avvolgono la carne e che gli conferiscono un sapore ancora più goloso, rendendo l'arrosto alla panna una vera goduria per il palato.

Ingredienti

Carne bovina sottofesa di vitello 1 kg

Panna fresca 250 ml

Brodo di carne q.b.

Burro 60 g

Aceto di vino bianco 6 cucchiai

Pancetta a fette 100 gr

Cipolle 1

Noce moscata q.b.

Rosmarino 1 rametto

Sale q.b.

Pepe q.b.

Preparazione



Per prima cosa occupatevi della preparazione del vostro pezzo di carne: posizionate lo su un tagliere (1) e disponete sull'arrosto le fette di pancetta per il lungo, fino a coprirne interamente la superficie (2). Quindi procedete a legare l'arrosto e aggiungete il rametto di rosmarino (3).



In un tegame abbastanza capiente, mettete a stufare la cipolla finemente tritata insieme all'olio (4) e al burro, quando la cipolla sarà diventata trasparente, aggiungete l'arrosto avvolto nella pancetta (5), fatelo dorare rigirandolo su ogni lato per cinque minuti. Quando si sarà rosolato aggiungete l'aceto (6)



e pepate e salate a piacere (7), aromatizzate anche con della noce moscata. Versate quindi la panna (8), allungate con un po' di brodo e lasciate cuocere l'arrosto chiudendo il tegame con un coperchio (9).



Lasciate cuocere per poco più di un'ora (per capire se il vostro arrosto è cotto pungetelo con uno stecchino: se fuoriuscirà del liquido bianco sarà cotto a puntino, se il liquido sarà rosa allora la carne ha bisogno di altro tempo di cottura), dopodiché togliete l'arrosto dal tegame e tenetele in caldo (10), magari coprendolo con una ciotola. Quindi fate addensare il fondo di cottura (11) e poi filtratelo con colino (12). A questo punto tagliate l'arrosto a fette e irrorate ciascuna fetta con il sugo di cottura.