

# Arrosto di vitello al forno con patate

- Difficoltà: **media**
- Preparazione: **30 min**
- Cottura: **70 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **elevato**

## Presentazione



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.  
Aglio 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) (affinché 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). Inforiate 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.