

Rostbeef (Arrosto di manzo)

Questa ricetta la trovi su "Magia del Gusto"

[nelle categorie: Manzo, Vitello, Secondi di carne, Secondi Piatti, Varie]

<http://www.italiadiscovery.it/ricette/2868/rostbeef-arrosto-di-manzo>



Il rostbeef o arrosto di manzo è un tipico secondo di carne di origine anglosassone. Sua caratteristica è che viene cucinato al sangue al tegame come in questa ricetta oppure al forno. E' facile e veloce da preparare; si serve caldo o freddo tagliato a fette sottili e accompagnato dal sugo di cottura. Un secondo ottimo per le feste, ma dato il breve tempo di cottura si può servire anche per un pranzo o cena quotidiana.

Ingredienti

- 800 gr di carne bovina (girello, scamone)
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- rosmarino
- sale
- olio extravergine d'oliva



Preparazione

1. Legate il pezzo di carne con lo spago da cucina oppure fatelo legare da un macellaio e inserite qualche rametto di rosmarino per insaporirlo.
2. In un tegame scaldate 4 cucchiaini d'olio (deve essere molto caldo), adagiatevi il rostbeef e fatelo rosolare bene da ogni lato a fiamma vivace.
3. Versate il vino bianco e fatelo evaporare, salate il rostbeef con qualche pizzico di sale, aggiungete adesso lo spicchio d'aglio, coprite il tegame e cuocetelo a fuoco basso per circa 15-20 minuti in modo che all'interno la carne rimanga ben al sangue.



4. A metà cottura giratelo e bagnatelo con il fondo di cottura che si è formato.
5. A cottura ultimata avvolgete il rostbeef in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare circa 15 minuti in modo che le fibre della carne riassorbano i loro succhi, si rilassino e risultino più morbide.
6. Filtrate il liquido di cottura con un colino.



7. Affettate l'arrosto e fette sottili e servitelo con il suo fondo di cottura filtrato e con il contorno preferito.

