Arrosto in umido



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo vegetale: 1 litro
- Carote: 2
- Cipolla grande: 1
- Erbe aromatiche (timo, maggiorana, salvia): q.b.
- Fesa o girello di vitello: 800 gr
- Olio extra vergine di oliva: 50 ml
- Pepe nero: q.b.
- Rosmarino: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 costa

Preparazione

L'**arrosto di vitello** in umido è la fine del mondo! Carne tenerissima che si scioglie in bocca, sughetto cremoso e saporito, fanno di questo piatto uno dei secondi più buoni che possiate preparare. Veloce e semplicissimo da preparare, l'arrosto in umido è perfetto anche come secondo delle feste, conquisterà i vostri ospiti al primo assaggio!

Come prima cosa mettete in un tritatutto le carote, la cipolla, il rosmarino, il sedano, l'aglio, le erbe aromatiche e tritate il tutto fino ad ottenere una sorta di cremina omogenea. Mettete la crema di verdure in una padella o in un tegame, aggiungete la ***Passata Classica Pomì***, l'olio extra vergine di oliva e lasciate soffriggere per qualche secondo.

Fate rosolare la carne su tutti i lati, questa operazione vi consentirà di ottenere un arrosto più tenero perché tutti i succhi della carne rimarranno imprigionati all'interno. Versate tutto il **brodo vegetale** e lasciate cuocere l'arrosto in umido per 45 minuti a fuoco dolce, giratelo di tanto in tanto per farlo insaporire per bene.

A cottura ultimata mettete un pochino di pepe nero, aggiustate di sale se necessario e fate riposare l'arrosto di vitello in umido per una decina di minuti, dopodiché tagliatelo a fette e servitelo con il suo delizioso sughetto.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

