

ARROSTI



ARROSTI

La regola

La regola fondamentale per ottenere un ottimo arrosto è quella di rosolare su tutti i lati il pezzo di carne, in questo modo cattureremo tutto il sapore della carne ed eviteremo di ottenere un arrosto gommoso.

Come cucinarlo

In un tegame fare imbiondire con olio e una noce di burro aglio in spicchi, cipolla, carota e sedano tagliati grossolanamente, rosmarino e salvia. Dopo qualche minuto adagiare il pezzo di carne con qualche acino di sale grosso, dorare su tutti i lati facendo in modo di ottenere una crosticina, quindi sfumare con del vino bianco, lasciare evaporare e in seguito bagnare con qualche mestolo di brodo vegetale. Continuare la cottura coprendo il tegame e aggiungendo poco alla volta il brodo.

Consigli

Si consiglia di tagliare l'arrosto una volta raffreddato, così da facilitarne il taglio e si avranno delle fette belle e intere

Tagli	Tempo Cottura	Caratteristiche	Profumi e Spezie
Tipo vena	2,00-2,15	morbidissimo con venatura interna gelatinosa	battuto per soffritto, rosmarino, salvia, alloro a piacere, sale e pepe
Tenerissimo	1,30	molto morbido poco venato	battuto per soffritto, rosmarino, salvia, alloro a piacere, sale e pepe
Fiocco	1,15	molto magro senza venette all'interno, tenero, ma leggermente più asciutto	battuto per soffritto, rosmarino, salvia, alloro a piacere, sale e pepe
Classico	1,45	morbido leggermente venato	battuto per soffritto, rosmarino, salvia, alloro a piacere, sale e pepe
Brutto e buono	2,00	molto morbido abbastanza venato	battuto per soffritto, rosmarino, salvia, alloro a piacere, sale e pepe
Tenerone	1,30	morbido e leggermente venato	battuto per soffritto, rosmarino, salvia, alloro a piacere, sale e pepe
Rolata	1,30	esterno croccante con ripieno morbido e saporito	battuto per soffritto, rosmarino, salvia, alloro a piacere, NON SALARE
Tasca ripiena	1,15	esterno croccante con ripieno molto morbido e gustoso	battuto per soffritto, rosmarino, salvia, alloro a piacere, NON SALARE