



Arrostato sconcertante (di vitello con la sua salsa)

Ve lo consiglio, piace sempre a tutti ed è di una facilità sconcertante prepararlo.

Per la scelta del pezzo di carne affidatevi al macellaio (è il modo migliore, bisogna far leva sull'amor proprio del soggetto in questione).

Io calcolo un 100/120 grammi (al massimo!) di carne a testa per una cena formale, di più se invece è una normale cena familiare, diciamo sui 150 gr a testa, perché di solito fa da piatto unico, insieme a un bel purè.

Ingredienti

un arrosto di vitello del peso desiderato

2 carote

2 gambi di sedano

2 cipolle dorate

1 bicchiere colmo di vino bianco

1 bicchiere colmo di olio extravergine (circa, ognuno adegui la quantità alla pentola utilizzata: sul fondo deve esserci un dito di olio)

acqua BOLLENTE (a occhio, in un bicchiere normale, un dito di acqua caldissima)

sale

pepe nero

Procedimento

È fondamentale utilizzare un tegame dal fondo assai spesso, oppure una pentola ovale di ghisa pesante.

Tagliate le verdure in grossi pezzi. Di solito 3, al massimo 4 ognuna.

Versate tutto il bicchiere di olio nel tegame (deve essere proprio così abbondante, fidatevi), portatelo a temperatura e unite tutti le verdure. Cospargetele di pepe nero e fatele appena dorare a fuoco vivace.

Mettete a questo punto a rosolare anche la carne, nel tegame.

È molto importante rosolarla bene, girandola spesso senza bucarla. Usate due palette di legno.

Quando la vedrete ben dorata, versate il vino, lentamente, sulle verdure (evitate di bagnare direttamente la carne), lasciate che evapori a fuoco vivace, poi aggiungete un dito di acqua CALDISSIMA (questo è importante, deve essere molto calda per evitare uno choc termico alla carne, che si indurirebbe), chiudete con il coperchio e lasciate cuocere circa 1 ora abbassando la fiamma, che ora deve essere dolce.

Trascorso il tempo (dipende sempre dal peso dell'arrosto, e dalla qualità della carne. Io di solito come base calcolo 30 minuti ogni $\frac{1}{2}$ kg di carne, ma la cucina è intuito, e dunque affidatevi anche a quello), salate la carne e rimettete il coperchio e aspettate che l'arrosto assorba il sale, poi scoperchiate e se necessario fate ridurre il fondo di cottura (ma non troppo. Anche qui, ascoltate cosa vi dice...)

Insomma, spegnete il fuoco dopo aver effettuato una sintesi personalissima tra un'alchimia temporo-olfattivo/visiva e una razional/intuitiva.

Se invece vi servisse ancora un consiglio (se la cucina vi annoia, o se siete alle prime armi), posso dirvi che ci si accorge dal colore dell'olio e delle verdure quando è ora di spegnere. L'acqua contenuta nell'olio evaporando lo lascia più

limpido, e le verdure acquistano riflessi dorati. Io mi regolo così.

Togliete l'arrosto dal tegame e avvolgetelo subito in un foglio di alluminio. Tagliatelo (con un coltello a lama liscia affilatissima. Non utilizzate lame seghettate perché vi ritrovereste con della carne tritata...) a fette sottili solo quando sarà ben freddo.

Mentre l'arrosto riposa (se volete, anche in frigo), frullate con il minipimer le verdure direttamente nella pentola, insieme al loro sughetto. Otterrete una salsina davvero squisita. Riponetela in un contenitore a parte.

Servitela caldissima, sempre a parte, insieme alla carne, che vi suggerisco di accompagnare con un purè di patate cui avrete aggiunto un abbondante pizzico di noce moscata...

Un successo assicurato.

1. S. Se una certa quantità di salsina dovesse sopravvivere all'arrosto (cosa di cui dubito, preparate del buon pane casereccio, ve lo chiederanno tutti per la scarpetta), vi consiglio di condirci dei ravioli.