



RICETTA: ARROSTO DI VITELLO ALL'ARANCIA E LIMONE



Portata: Secondi piatti
Olio Bertolli: Fragante
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di noce di vitello
- 1 arancia non trattata e mezza
- 1 limone non trattato e mezzo
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 2 spicchi d'aglio
- 2 scalogni
- 4 carote
- 2 rametti di rosmarino
- 4 rametti di timo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Preparazione:



Lava, monda e taglia a fettine le carote e gli scalogni grossolanamente. Versa l'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE in una pentola (1) e scaldalo a fuoco medio. Aggiungì il vitello, l'aglio sbucciato, gli scalogni e le carote (2), alza la fiamma e rosola la carne (3).



Trasferisci il tutto in una pirofila da forno e aggiungi il rosmarino e il timo (4). Inforna la pirofila in forno caldo a 200° C. Fai arrostitire per 30 minuti circa e quando vedi che si sta dorando, gira la carne (5). Spremi sopra il succo della mezza arancia e del mezzo limone (6) e poi versa il vino.



Fragante

Taglia l'arancia e il limone interi a spicchi (7). Cuoci l'arrosto per altri 20 minuti e aggiungi gli spicchi d'arancia e di limone (8). Abbassa la temperatura a 180° C e cuoci per altri 30 minuti. Rigira gli spicchi (9) e fai arrostire per gli ultimi 20 minuti. Sforna la pirofila e lascia riposare per 15 minuti prima di servire.