

Arrosto marinato Clara

Ingredienti:

1 kg.di carne di arrosto detto della vena
1 cipolla grande
2 carote
2 canne di sedano
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato
1 cucchiaio abbondante di basilico tritato
2 foglie di alloro
1 rametto di rosmarino
6-7 bacche di ginepro
6-7 grani schiacciati di pepe
olio evo q.b.
burro
lardo q.b.
Vino rosso di buona qualità

Preparazione

Il giorno precedente in cui si vuole cucinare l'arrosto, si mette a marinare la carne nel vino rosso e nei gusti e si lascia in frigorifero in una ciotola tutta la notte. Il giorno successivo si prende la carne si scola, anzi si asciuga con il panno carta di cucina. Poi si fanno dei tagli nella carne e si stecca con il lardo, aglio e rosmarino. Si prende una casseruola di terra cotta si mette un pò di olio e un pò di burro e si fa rosolare la carne, si aggiungono tutte le erbe, e le cipolle, le carote, il sedano che erano state tagliate a pezzetti, l'aglio della marinatura e le spezie scolate, si mette il sale e il pepe e si fa ancora rosolare per 5 minuti poi si scola il vino della marinatura e si aggiunge nella casseruola dove c'è la carne, si fa cuocere per un ora e mezza a fuoco medio, coprendo la casseruola con il coperchio, ma facendo attenzione di guardare la cottura di tanto in tanto, e se è necessario aggiungere un pò d'acqua. A cottura ultimata, provando con una forchetta, la carne deve essere tenera, a questo punto si toglie la carne si mette in una ciotola. Si

prendono tutte le verdure e il sughetto, si mette il tutto in una ciotola, togliendo le bacche di ginepro, il rametto di rosmarino e le foglie di alloro, si frulla rendendo tutto una crema che si dovrà rimettere nella casseruola. Si affetta la carne e si aggiunge nella casseruola che si farà riscaldare a fuoco lento al momento di servirlo, naturalmente con patate al forno gratinate.