



ARROSTO DI VITELLO CON PURE' DI PATATE

Ingredienti

800 gr. di magatello di vitello
1 piccola carota
1 costa di sedano
½ cipolla bianca
Brodo vegetale q.b.
1 bicchiere di vino bianco secco
Olio extravergine di oliva
Amido di mais q.b.
Sale e pepe

Per il purè:

1 kg di patate del tipo Ratte o BF 15
2-3 dl di latte
250 gr di burro ben freddo tagliato a pezzetti
sale marino

Procedimento

Per il puré di patate

Lavare le patate ma non pelarle. Metterle in una pentola capace e coprirle con dell'acqua 3 cm oltre il loro livello. Salare in ragione di 10 gr per ogni litro d'acqua. Cuocere a fuoco medio a pentola coperta per 20-30 minuti: un coltello infilzato in una patata deve uscire facilmente. Scolare le patate quando sono cotte. Se si lasciano raffreddare nell'acqua di cottura esse assumeranno un gusto di riscaldato.

Nel frattempo versare il latte in una capace casseruola e far scaldare a fuoco vivo fino al limite dell'ebollizione. Levare dal fuoco.

Quando le patate sono abbastanza tiepide per essere manipolate, pelarle. Passarle al passa-verdure con la griglia più fine e far cadere il passato in una grande casseruola dal fondo spesso. orre a fuoco basso.

Far asciugare le patate mescolandole vigorosamente per 4-5 minuti con un cucchiaino di legno. Questa operazione permette di ottenere un puré più cremoso una volta finito.

Iniziare intanto ad incorporare $\frac{3}{4}$ del burro, poco a poco, mescolando vigorosamente per amalgamare perfettamente ogni pezzetto di burro e rendere il puré leggero.

aggiungere poi lentamente $\frac{3}{4}$ del latte a filo continuo, sempre mescolando vigorosamente finché il latte non è completamente incorporato.

Passare il puré ad un setaccio molto fine e porlo in un'altra casseruola dal fondo spesso. Mescolare energicamente e se sembra ancora un po' secco e pesante, incorporare contemporaneamente il resto del burro e del latte mescolando. Regolare di sale.

È possibile preparare il puré con un'ora di anticipo. Porlo a bagnomaria in acqua alla soglia del bollore. Mescolare di tanto in tanto per mantenerlo ben liscio.

Per la carne

Legare la carne con lo spago da cucina.

Tagliare le verdure a cubetti piccoli.

Brasare le verdure in un tegame, che vada in forno, con un paio di cucchiaini di olio, per 15 minuti circa.

Togliere le verdure dal tegame, alzare la fiamma e rosolare la carne, fino a farla dorare da tutti i lati, sfumare con il vino bianco, far evaporare l'alcol, quindi, unire un paio di bicchiere di brodo caldo e le verdure precedentemente cotte.

Porre il tegame in forno e cuocere l'arrosto, a 200°, per 30 minuti circa.

Quando la carne sarà cotta, toglierla dal tegame ed avvolgerla in un foglio di

alluminio.

Nel frattempo mettere il tegame sul fuoco e versare un mestolo di brodo caldo, staccare, con l'aiuto di una spatola, tutti i succhi della carne.

Passare le verdure al passaverdure ed unire il passato al fondo di cottura della carne. Cuocere la salsa per 5 minuti, unendo altro brodo, aggiustare di sale e pepe. Addensare con amido di mais.

Affettare la carne e servirla irrorandola con la propria salsa.