

# Arrosto di vitello con cremina alle verdure



[Posate Broggi](#) linea Gualtiero Marchesi



Ne possedevo una regalo di nozze, una vecchia Aeternum, praticamente quasi mai usata.

Però ero affascinata dai nuovi modelli che vedevo...e mi dicevo...si, va bè, ma...tanto poi non la usi!

Indovinate di cosa sto parlando?

Ma della pentola a pressione!

Si, devo dire per me quasi una sconosciuta.

Mia mamma la usa tantissimo, ci cuoce davvero di tutto...dalle verdure alla carne, alle minestre, ai bolliti misti, insomma davvero per lei è insostituibile...addirittura ne ha anche una piccolissima, vecchissima, che ha tenuto dopo la morte di mia nonna.

Io invece...nada, niente. Perché poi...non so.

Beh, per farla breve, vi dico che ho cambiato idea...o meglio, la sto cambiando, da quando ho scoperto [lei](#).

E' a dir poco fantastica.

Velocissima.

Ho cotto un arrosto che è risultato tenerissimo.

Senza quasi accorgermene mi son trovata lì un secondo...e che secondo!

Certo, ancora devo perfezionare i tempi, i modi, devo sperimentare...ma sono certa che presto mi accompagnerà in tutte le mie cotture, o quasi.

All'inizio quasi ne ero spaventata...mamma mia è supermoderna, riuscirà mai una pasticciona come me ad imparare come si usa? ma...ce l'ho fatta!

Questo piatto che vi propongo oggi è nato così per provare...ho preso spunto da una ricetta vista sul forum di Cooker-net, (credo l'autrice si chiami Marge 7), poi modificando un pò di testa mia.

...e a tavola hanno gradito!



**Ingredienti:**

Un bel pezzo di polpa di vitello (credo il mio pezzo fosse girello) del peso di 800 gr circa

2 carote piccole

1 quarto di cipolla bianca

alcune foglie di alloro

salvia e rosmarino a piacere

mezzo bicchiere vino bianco secco

olio d'oliva extravergine per me [Dante 100% italiano](#)

sale e pepe nero

300 gr brodo vegetale (io non ce l'avevo pronto ed ho

utilizzato mezza vaschettina di [Cuore di brodo Knorr alle verdure](#). Lo tengo sempre in casa per ogni evenienza...lo trovo molto buono e leggero...poi è senza glutammato e conservanti, quasi come quello che faccio io!)

2 finocchi piccoli

50 gr pancetta tesa affettata

farina bianca q.b

Preparazione:

Dopo aver asciugato bene il pezzo di carne con un foglio di carta da cucina, infarinarlo su tutti i lati.

Mettere nella [Vitavit](#) un pò d'olio, accendere il fuoco e rosolare bene la carne su ogni lato. Una volta ben dorata, aggiungere il vino bianco e sfumare.

Nel frattempo pulire aromi e verdure; tagliare la cipolla finissimamente e così anche la pancetta, poi le carote a dadini piccolissimi: aggiungere tutto nella pentola e versare il brodo. (Per tagliare ho utilizzato un meraviglioso coltello [Fissler perfection](#)).



Ho poi chiuso la pentola, regolato il fornello a fuoco medio e, quando l'indicatore si è posizionato sul colore verde, ho abbassato la fiamma ed ho cotto per 30 minuti.

Nel frattempo ho pulito i finocchi e li ho tagliati a fettine sottilissime;

ho poi fatto uscire il vapore in modo da poter aprire la pentola (eh, si c'è anche la funzione di rilascio del vapore...) e ce li ho aggiunti. Ho richiuso il tutto, regolato la fiamma a fuoco medio, ed aspettato che di nuovo l'indicatore di posizionasse sul verde...da qui ho cotto altri 15 minuti.

A questo punto ho lasciato che il vapore uscisse pian piano da solo, ho aperto la pentola ed ho notato che il sughetto era ancora un pò troppo liquido: ho tolto la carne, le foglie di alloro e il rametto di rosmarino , ed ho ristretto a fuoco vivace per 5-7 minuti.

Con un frullatore ad immersione alla fine ho tritato le verdure cotte, che insieme al sughetto hanno creato una crema deliziosa e profumatissima.

per finire, ho tagliato a fette la carne (credetemi si scioglieva quasi tanto era tenera!) ed ho impiattato versandoci sopra la crema di verdure.



Da farci una graditissima scarpetta, slurp.....

Auguro a tutti voi un felice fine settimana...adesso chiudo il pc e vado al mercato, ho voglia di girare un pò fra le bancarelle, ho voglia di immergermi in questa atmosfera magica di colori, profumi e confusione, direi quasi allegria!

Alla prossima

*Simona*