

Arrosto di vitello **(vedella rostida)**

Ingredients (4 persones)

Una peça de relom de vedella d'uns 800-1000 g

Una ceba

Un parell de safanòries

Una branca d'api

Un got de vi blanc

Oli d'oliva

Dues branques de romaní

Dues branques de timó

Llorer

Pebre

Sal

Escalfeu el forn a 190 graus. Marqueu la peça de carn en una paella amb una mica d'oli a foc fort, de manera que quede una mica cruixent per fora i crua per dins. Reserveu-la.

En una cassola per al forn que siga almenys tan alta com la peça de carn, poseu la ceba tallada en juliana i la safanoria i l'api tallats a trossets. Aboqueu-hi un generós raig d'oli i el vi blanc. Salpebreu-ho.

Salpebreu la carn i, amb fil de cuina, lligueu-li una branqueta de romaní i una de timó. Col·loqueu-la damunt de les verdures, tapeu la cassola amb paper d'alumini i fiqueu-la dins del forn durant dues hores aproximadament. De tant en tant, treieu-la ràpidament i gireu-la. Afegiu-hi una mica de líquid si s'evapora.

Traieu la carn, feu-ne tallades fines i serviu-les envoltades de verdura.



Aquest plat excel·lent es fa de manera semblant a tot arreu, però jo el vaig aprendre a fer a partir d'una recepta italiana. La versió que veieu a la foto és feta amb carn de bou, però és el mateix. Ja sé que, en un cas i en l'altre, es tracta d'un plat car, però per a un dia de celebració és una possibilitat molt acceptable.