

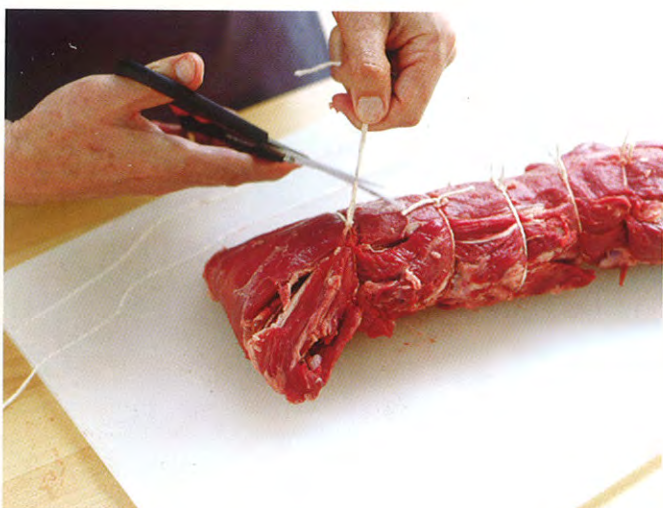
PREPARARE UN ARROSTO DI FILETTO DI MANZO



1. Togliete il grasso con un coltello affilato, facendo scorrere la lama a filo della carne ed evitando di intagliare la carne. Togliete anche la pellicola bianca, dura e gommosa.



2. Legate la carne ogni 5 cm con spago da cucina per formare un cilindro compatto. La punta risulterà più sottile e dovrete ripiegarla in modo da ottenere un arrosto di spessore omogeneo.



3. Tagliate lo spago in eccesso.



4. Ungete l'arrosto con olio e conditelo con erbe e spezie.



5. Fate rosolare la carne da tutti i lati a fuoco vivace diretto.



6. Terminate la cottura a fuoco indiretto per evitare che l'arrosto bruci in superficie prima di essere cotto all'interno.

ARROSTO DI FILETTO DI MANZO IN CROSTA ALLE ERBE E SALSA CREMOSA AL VINO BIANCO

PER 10-12 PERSONE

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

RIPOSO: 30-60 MINUTI

COTTURA: 11-15 MINUTI

TIPO DI COTTURA: FUOCO MEDIO DIRETTO E INDIRETTO
(180-230 °C)

COTTURA AL BARBECUE: 35-45 MINUTI

- > 1 filetto di manzo intero di 2,5-3 kg
- > Olio extravergine d'oliva

PER IL CONDIMENTO ALLE ERBE

- > 1 cucchiaio e mezzo di dragoncello secco
- > 2 cucchiaini e mezzo di sale grosso
- > 2 cucchiaini di pepe nero macinato fresco
- > 1 cucchiaio e mezzo di salvia secca

PER LA SALSA AL VINO BIANCO

- > 100 g di scalogni tritati
- > 10 cl d'aceto di riso
- > 1 cucchiaio e mezzo di dragoncello secco
- > 1/4 di cucchiaio di timo secco
- > 10 cl di vino bianco secco
- > 10 cl di brodo di pollo
- > 10 cl di panna da cucina
- > 1 mazzetto di prezzemolo tritato
- > Sale e pepe macinato fresco

1. Preparate il condimento alle erbe mescolando tutti gli ingredienti in una ciotola.

2. Preparate il filetto e sgrassatelo. Stendetelo con il lato più liscio rivolto verso il basso, allungando bene la punta. Ripiegate

la punta sul pezzo centrale in modo da ottenere un arrosto di spessore omogeneo, poi legatelo stretto ogni 5 cm con spago da cucina, raddoppiando lo spago sulla parte ripiegata. Ungete leggermente l'arrosto e conditelo con le erbe.

3. Lasciatelo riposare per 30-60 minuti a temperatura ambiente prima della cottura. Preriscaldate il barbecue per una cottura diretta e indiretta a fuoco medio.

4. Preparate la salsa al vino bianco. Scaldate a fuoco vivace gli scalogni, l'aceto di riso, il dragoncello e il timo in una grande casseruola. Fate cuocere per 3-4 minuti mescolando spesso, fino a quando l'aceto evapora. Aggiungete il vino bianco e il brodo di pollo, fate ridurre per 3-4 minuti, fino a ottenere circa 10 cl di liquido. Aggiungete la panna da cucina e fate bollire per 5-7 minuti fino al formarsi di grosse bolle brillanti. Otterrete circa 10 cl di salsa. Togliete la casseruola dal fuoco, condite con sale e pepe e mettetevi da parte. Prima di servire, riscaldate la salsa e aggiungete il prezzemolo.

5. Spazzolate la griglia di cottura. Rosolate l'arrosto a **fuoco medio diretto** per circa 15 minuti, girandolo di 90° ogni 3-4 minuti. Mettetelo successivamente su **fuoco medio indiretto** e fatelo cuocere come preferite (sarà al sangue in 20-30 minuti, con una temperatura interna di 55-60 °C), girandolo una volta sola. Lasciate il più possibile il coperchio chiuso. Togliete l'arrosto dalla griglia, copritelo con un foglio d'alluminio e lasciatelo riposare per 10-15 minuti. La temperatura aumenterà di 4-6 gradi.

6. Tagliate lo spago e sfilatelo. Affettate l'arrosto a fette spesse 2 cm. Sàlatelo, pepatelo e servitelo caldo, con la salsa cremosa al vino bianco.

