

# Arrosto con gli occhi

Per bambini da 3 a 5 anni

## Secondo

🕒 pronto in: 50 min

🕒 tempo cottura: 40 min

difficoltà: 🍴🍴🍴

### INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

600 g di fesa di vitello (noce o arrosto di codino)

6 würstel da 25 g ciascuno

1 ciuffo di salvia

1 rametto di rosmarino

1/2 bicchiere di vino bianco secco

1 ecodose + 50 ml di brodo caldo

6 cucchiaini di olio extravergine di oliva

20 g di burro

1 cucchiaino di farina

sale



### PREPARAZIONE

› Praticate due profonde incisioni orizzontali nella parte centrale della carne. Infilate in ciascuna un würstel. Rosolate nella pentola l'arrosto con l'olio, unite le erbe, bagnate col vino e lasciatelo evaporare. Salate, unite il brodo, chiudete il coperchio e mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e, se avete usato una pentola a 1 pressione, cuocete per 35 minuti. Con la pentola a 2 pressioni impostate la valvola sulla posizione 2 e cuocete per 30 minuti. Togliete la pentola dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio. Togliete l'arrosto, filtrate il sugo e rimettetelo nella pentola, unite il burro impastato con la farina e mescolate. Aggiungete i würstel rimasti, rimettete la pentola scoperta sul fuoco per 4 o 5 minuti. Affettate la carne e servitela col sugo e würstel accompagnati da spinaci al burro.

### CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : **no**

Possibilità di conservare in freezer : **no**

Ricetta realizzata da



### Tempo cottura / Ecodosi

#### Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 35 minuti

Ecodosi : 1+50ml

#### Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 30 minuti

Ecodosi : 1+50ml

Posizione: 2



1 Ecodose = 250ml