

ARROSTO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sottospalla di vitello
- 2 arance
- 5 cl di liquore all'arancia secco
- 1 foglia di alloro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Legare la carne con filo da cucina e rosolarla da tutti i lati in 3 cucchiaini di olio finché si formerà una crosticina.

Salare, pepare, bagnare con il liquore e farlo evaporare.

Lavare le arance, spremerle e unire alla carne il succo filtrato e 1 foglia di alloro.

Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 2 ore.

Ogni tanto rigirare l'arrosto e bagnarlo col fondo di cottura.

Dopo un'ora unire la scorza delle arance pelata al vivo e tagliata a julienne.

Portare a cottura e servire l'arrosto con il suo sugo.