

# Panino con roast beef, rucola e zucchine



## Descrizione

L'idea di cucinare l'arrosto per farcire un panino ha origini americane ed è diventato nel tempo un piatto tradizionale. Il manzo viene prima sigillato, poi cotto in forno e, solo quando si è raffreddato, viene tagliato a fettine sottilissime. In questa ricetta viene accompagnato dall'immancabile senape e da due ingredienti inaspettati: rucola e zucchini crudi.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 15 min

**DIFFICOLTÀ:** 2

**COTTURA:** 45 min

**DOSI PER:** 4 persone

## Ingredienti

900 g di **arrosto di bovino adulto**  
1 rametto di **rosmarino**  
mezzo bicchiere di **vino bianco**  
50 g di **burro**  
50 g di **senape**

1 **zucchina** grande  
150 g di **rucola** fresca  
4 **paninini**  
**Olio EVO** q.b.  
**Sale e Pepe** q.b.

## Preparazione

- 1) Metti il pezzo di carne in una padella con olio e rosmarino per rosolarlo su tutti i lati.
- 2) Dopo qualche minuto sfuma con il vino, poi aggiungi il burro e prosegui la cottura per 5 minuti circa.
- 3) Sistema il roast beef in una teglia da forno, condiscilo con sale e pepe.
- 4) Massaggia la carne con 50 g di senape e inforna per 30 minuti.
- 5) A cottura ultimata avvolgilo su di un foglio di alluminio e lascialo riposare.
- 6) Nel frattempo taglia la zucchina in fette sottilissime e condiscile con olio, sale e limone.
- 7) Quando la carne si è raffreddata tagliala (possibilmente usando un'affettatrice) e aggiusta di sale se necessario.
- 8) Farcisci il panino con altra senape, carne, rucola e zucchine.