

# Roast beef con verdure e salsa al Porto



## Descrizione

Il Roast beef con verdure e salsa al Porto è un piatto perfetto per una cena speciale. La carne è cotta al forno così da ottenere una crosta croccante, ma al suo interno rimane succosa e tenera. Ma la vera stella di questa ricetta è la salsa al Porto: un condimento denso e aromatico, che darà un tocco di eleganza e raffinatezza al nostro piatto. La salsa è il complemento perfetto per esaltare il sapore della carne e delle verdure croccanti cucinate in padella.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 25 min

**DIFFICOLTÀ:** 3

**COTTURA:** 40 min

**DOSI PER:** 4 persone

## Ingredienti

1 Kg di **arrosto di bovino** adulto  
500 ml di **vino Porto**  
1 **scalogno**  
3 **carote**  
2 **coste di sedano**  
4 foglie di **alloro**  
2 rametti di **rosmarino**

2 bicchieri di **brodo vegetale**  
30 g di **concentrato di pomodoro**  
1-2 cucchiaini di **maizena**  
1 **patata** bianca grande  
100 g di **fagiolini** già cotti  
**Olio, sale e pepe** q.b.

## Preparazione

- 1) Sigilla la carne su tutti i lati cuocendola in una padella antiaderente con olio, sale e pepe.
- 2) Toglila dalla padella, metti la carne in una pirofila da forno con 2 bicchieri di vino Porto cuoci a 200° C per 20-30 minuti circa.
- 3) Prepara la salsa: taglia lo scalogno, una carota e una costa di sedano a pezzi e mettili a cuocere in un tegamino con le erbe aromatiche e l'olio.
- 4) Sfuma con un bicchiere abbondante di vino Porto.
- 5) Quando quest'ultimo è evaporato, aggiungi brodo vegetale, il concentrato di pomodoro e un pizzico di sale.
- 6) Cuoci per 15 minuti, poi filtra la salsa (eliminando le verdure) e falla addensare con la maizena.
- 7) Ultimata la cottura della carne, falla raffreddare arrotolandola su un foglio di alluminio per 15 minuti prima di tagliarla.
- 8) Prepara nel frattempo le verdure in padella: taglia a pezzi le due carate e la patata, mettile a cuocere in una padella con un filo d'olio per 10-15 minuti.
- 9) All'ultimo aggiungi anche i fagiolini (precedentemente cotti) e aggiusta di sale e pepe.
- 10) Servi a tavola la carne tagliata a fette con le verdure e la salsa al Porto.