

Arrosto all'arancia

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

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

Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>