

Roast beef al forno con patate

800 gr di scamone* di manzo/cavallo
2 cucchiaini di senape
spezie a scelta
sedano rapa (crudo)
patate già bollite



FACILEeBUONO

ricetta tradizionale



Leghiamo con uno spago per cottura il pezzo di carne. Strofiniamolo bene con della senape e cospargiamo uno strato abbondante di spezie a piacere: rosmarino, salvia, timo, aglio, ecc... (Il sale non è necessario). Frolliamo in frigo per 12 ore (non di più) coperto con un panno per evitare la condensa.

Togliamo dal frigorifero 2 ore prima di iniziare la cottura.

Ricopriamo una pirofila con carta da forno, adagiamo la carne con il termometro infilato fino al centro, attorno le patate bollite in precedenza e il sedano rapa crudo tagliato a spicchi.

Inforbiamo a 240° preriscaldato.

Quando la temperatura interna raggiungerà i 40° spegniamo il forno e togliamolo quando avrà raggiunto i 50° interni.

Il roast beef è una tipica ricetta inglese, la traduzione significa letteralmente "arrosto di manzo". Da noi viene generalmente servita fredda con quel bel colore rosa al centro, ma quando si parla di presentazione all'inglese si intende servita calda con il sugo di cottura.



Alcuni consigli:

- Lo scamone non è una carne pregiatissima ma ha un buon rapporto qualità/prezzo. Altri tagli possibili: lombata o costata.
- Io comunque preferisco il cavallo, è più gustoso.
- Il roast-beef si taglia bene solo quando è freddo.