

ROAST BEEF AL VAPORE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 carota (100 g) - 1 gambo di sedano - 1 cipolla - 1 rametto di rosmarino - 3 chiodi di garofano - 750 g di roast beef di manzo - 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva - sale e pepe

1. Pelare le verdure e tagliarle a grossi pezzi. Mettere 500 ml di acqua e la verdura con gli aromi nel contenitore di metallo.

2. Aggiungere il cestello vapore e foderare con la carta da forno precedentemente bagnata e strizzata. Cospargere la carne su tutti i lati con sale e pepe macinato, chiudere il coperchio e lanciare il programma VAPORE.

3. Verificare la cottura possibilmente con una termosonda, la temperatura interna deve essere tra i 57°C e 60°C. Prolungate la cottura se preferite una carne più cotta.

4. Togliere la carne e lasciare raffreddare. Tagliarla a fettine sottili.

5. Togliere il brodo vegetale dal cestello in acciaio, eliminare il rametto di rosmarino, aggiungere una parte di sugo di cottura della carne rimasto all'interno del cestello a vapore, trattenuto dalla carta da forno, alle verdure nel contenitore di metallo, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva e con il programma SMOOTHIE frullare il tutto. Usare come salsa di accompagnamento, mentre il brodo vegetale può essere utilizzato a parte (ad esempio per il risotto). Buono anche freddo.

