

Girello arrosto con salsa di funghi e bacche di Goji



Oggi vi proponiamo un secondo più strutturato: girello arrosto con salsa di funghi e bacche di Goji. Un arrosto di girello di vitello un po' diverso dal solito... ci vuole un po' di pazienza, come per tutti gli arrosti, ma il risultato è davvero squisito! Ecco la ricetta...

Ingredienti per 2 persone

400 g circa di girello di vitello

1 cipolla

10 funghi champignon

1 manciata di bacche di Goji

1 bicchiere di vino bianco

olio evo

sale e pepe

Preparazione

In una casseruola dal fondo largo ma non troppo alto mettete un filo d'olio e mettete a rosolare il girello di vitello, facendolo ruotare di tanto in tanto in modo da colorarlo su tutti i lati.



Sfumate con un bicchiere di vino bianco, fate evaporare, salate, coprite con il coperchio e lasciate cuocere per circa 1 ora.



Nel frattempo tagliate grossolanamente una cipolla, lavate pulite e tagliate a fette i funghi champignon e tritate grossolanamente le bacche di Goji.

Se il girello si asciuga troppo durante la cottura, aggiungete un po' di brodo vegetale.

Una volta che l'arrosto sarà cotto (suggerisco di utilizzare un termometro da carne per verificare la giusta cottura dell'arrosto), toglietelo dalla casseruola e lasciatelo raffreddare.

Nella stessa casseruola in cui si è cotto il girello di vitello, mettete un filo d'olio evo se necessario e mettete a rosolare la cipolla. Aggiungete i funghi e fate cuocere a fuoco alto. In ultimo aggiungete le bacche di Goji.



Chiudete con il coperchio in modo che si asciughi l'acqua dei funghi. Salate e pepate.

Mettete il tutto in un contenitore e passatelo al minipimmer fino ad ottenere una salsa cremosa.

Quando l'arrosto si sarà raffreddato a temperatura ambiente, tagliatelo a fette di 4-5 mm circa di spessore.

In un piatto da portata mettete sul fondo un po' di salsa di funghi e bacche di Goji, adagiatevi sopra le fettine di arrosto e ricoprite con la salsa rimanente.



Servite l'arrosto tiepido con la salsa ben calda! E sentirete che gusto!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)