

# CANNAMELA

## Arrosto classico



## Ingredienti

- 800 g arrosto di vitello
- 2 cucchiaini colmi rosmarino in foglie serie oro CANNAMELA
- 1 e 1/2 cucchiaino colmo alloro frantumato serie oro CANNAMELA
- 1 cucchiaino cipolla liofilizzata CANNAMELA
- 1 cucchiaino aglio macinato serie oro CANNAMELA
- 1 cucchiaino paprika dolce serie oro CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino fecola di patate
- qb sale
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- 1 sacchetto forno Cuki



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
6 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
230.25\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Legare la carne con **spago da cucina CUKI**.
- 2** In una ciotola capiente mettere le **spezie e le erbe aromatiche CANNAMELA**, l'olio e il sale e mescolare bene.
- 3** Adagiare l'arrosto nella ciotola e rigirarlo bene per far aderire tutto il condimento.
- 4** Aprire il **sacchetto forno CUKI**, inserire la fecola e agitarlo.  
  
Porre l'arrosto nel sacchetto forno CUKI con tutto il condimento e chiudere con l'apposito legaccio. Porre il sacchetto nel forno a 180° per 60 min. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare alcuni fori per lasciar fuoriuscire il vapore.
- 5** E' possibile cuocere l'arrosto anche nel microonde ad una potenza medio-alta (720 W) per 22 minuti.
- 6** Quando l'arrosto sarà cotto, sfornare e aprire il sacchetto facendo attenzione alla fuoriuscita del vapore. Eliminare lo spago di legatura.
- 7** Tagliare l'arrosto a fette e servirlo irrorato con il sugo di cottura e con un'insalatina di valeriana.