

Spalla di vitello a bassa temperatura

Per fare questo piatto occorrono 10 ingredienti:

- * 3 kg spalla di vitello
- * 3 rametti rosmarino
- * 2 spicchi d'aglio
- * pepe nero in grani
- * 2 foglie alloro
- * olio extra vergine d'oliva
- * 1 gamba di sedano
- * 1 carota
- * 1/2 cipolla
- * 20 g sale

Procedimento:

1. Inserire nel sacchetto sottovuoto il rosmarino, l'aglio, l'alloro e le verdure pelate e tagliate grossolanamente.
2. Prendere la spalla di vitello e massaggiarla con il sale, alcuni grani di pepe e un po' d'olio extravergine d'oliva.
3. Ultimata la cottura abbattere la temperatura del sacchetto fino a 3 C°, aprire il sacchetto e estrarre delicatamente la carne.
4. Affettare la carne da fredda faciliterà il taglio e potrete rigenerare le fette nel forno, impostandolo a 90 C°.