
Arrosto legato di vitello all'idromele

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una fantastica bevanda a base di miele che rende questa carne morbida con un bouquet di sapori e profumi davvero unico. Dal blog La piccola casa

Oggi comincio con una domanda, quanti di voi conoscono l'[idromele](#)? Forse tutti ma per quelli che non conoscono questa fantastica bevanda inizio con una semplice precisazione, non è una bevanda a base di mele :- (quella a base di mele è il sidro) ma è un fermentato a base di miele e acqua, una sorta di "birra" un po' come lo è il sidro. L'idromele è forse il più antico fermentato conosciuto, se ne ha notizia del suo utilizzo sia presso gli egizi che i cretesi ed è citato in maniera dettagliata dai greci e dai romani, ebbe poi il suo forte sviluppo nei Paesi del Nord Europa in particolare presso i celti, i vichinghi, i sassoni, gli scandinavi, gli slavi, popoli tutti che davano a questa ottima bevanda anche un potere rituale, magico e salutare; a ricordo di ciò è rimasta in particolare la tradizione in molti Paesi del Nord Europa di preparare e bere per festeggiare i solstizi e gli equinozi. Forse non tutti sanno che era abitudine per le coppie appena sposate bere idromele durante la prima luna piena del loro matrimonio, ciò era considerato augurale per aver figli maschi, da questa abitudine è nata la tradizione di chiamare "luna di miele" il periodo, di solito di vacanza, subito dopo il matrimonio. L'idromele può essere prodotto a diverse gradazioni, dipende dalla quantità di miele usata, e del miele mantiene le sostanze nutritive e il ricordo del sapore, non è assolutamente dolciastro come alcuni potrebbero pensare anzi è deliziosamente secco, un vero nettare, anzi come si diceva, "il nettare degli Dei". Ogni tanto mi capita di prepararlo a casa, non è difficile, occorre però la pazienza di una lunga fermentazione (se volete poi vi do la ricetta) oppure lo acquisto, l'importante è sempre trovare un prodotto di qualità. Ne avevo appena aperto una bottiglia quando ho pensato, perché non lo uso per cucinare? Ho quindi cercato di immaginarmi una ricetta, ho optato per un bell'arrosto in casseruola, con verdure e tanto idromele, mai scelta fu più felice, non so se è stato l'idromele ma la carne è rimasta davvero morbidissima, e il gusto? FANTASTICO, da leccarsi davvero i baffi, un bouquet di sapori e profumi davvero unico! da rifare, rifare, rifare e ancora rifare! Anche il fondo di verdure si arricchito dei sentori dell'idromele, e non nascondo che ne avevo fatto un po' di più proprio per poi condire un'ottima pasta proprio con questo ottimo fondo di cottura.

Ecco quindi la semplice ricetta per questo ottimo e gustoso arrosto di vitello all'idromele. **Ingredienti per 6 persone** un arrosto legato di vitello di circa 1.2 Kg due cipolle rosse di Tropea due cipolle bianche due carote due coste di sedano idromele un mazzetto aromatico (rosmarino, lauro, salvia, dragoncello) olio extravergine di oliva sale grosso integrale 3 bacche di ginepro Lavare e tagliare le verdure a pezzi non troppo piccoli (vedi foto sul tagliere in alto) e mettere da parte, quindi in un casseruola di ghisa (io uso quella di Le Creuset che è ottima) far rosolare per qualche minuto l'arrosto con poco olio a fiamma alta per alcuni minuti in tutti i suoi lati. Levare l'arrosto e metterlo in piatto coperto con della stagnola, versare quindi nella casseruola 4 cucchiai d'olio e con una paletta in legno grattare bene i fondo arrostito, aggiungere quindi le verdure tagliate e far stufare a fiamma moderata sinché la cipolla incomincia a prendere colore, aggiungere quindi il mazzetto aromatico legando le erbe aromatiche con spago da cucina e aggiungere l'arrosto di carne, versare due bicchieri di idromele e far svaporare l'alcol quindi aggiungere il sale grosso e le bacche di ginepro, far cuocere con coperchio per circa 40 minuti girando di tanto la carne e le verdure e aggiungendo un po' d'acqua calda o brodo di verdure se il fondo è troppo asciutto, oppure se volete più presenza del nettare aggiungere direttamente l'idromele (io ho optato per questa soluzione). Passato il tempo,

levare il mazzetto aromatico e controllare la cottura della carne con un termometro sonda, quando supera i 55 gradi (colore rosa della carne) si può spegnere, se volete il tutto più cotto spegnete a circa 60 gradi. Con un forchettone prendere l'arrosto quindi tagliarlo a fettine, rimuovere lo spago e servirne alcune fette al centro del piatto e coprire con un po' di fondo di cottura, se volete frullatelo con il robot a immersione dopo la fine della cottura. Buon appetito a tutte e tutti! Dal blog [La piccola casa](#)