

## Rolo de vitela

Eletrodoméstico: forno a vapor combinado

Tempo total de preparação: 75 minutos

Tempo de confeção: 60 minutos

Porções: 6

### Ingredientes:

1 rolo de vitela | 1,5 kg

2 cebolas | médias

2 cenouras

1 ramo de aipo

4 dentes de alho

1 copo de vinho branco

Sal

Pimenta

Azeite virgem extra

Ervas frescas (tomilho, alecrim, sálvia, orégãos)

### Utensílios:

Tabuleiro PerfectClean

Malha ou frio de bridar

Sonda de temperatura

### Método de preparação

1. Retirar o excesso de gordura da carne, atando-a ou introduzindo-a dentro da malha.
2. Descascar as cebolas, as cenouras e os alhos. Cortar todos os legumes em pedaços grandes. Colocar no tabuleiro, temperar com sal e pimenta e colocar por cima a carne de vitela previamente temperada. Esfregar com azeite e vinho branco e colocar um raminho com as ervas aromáticas.
3. Colocar a sonda de temperatura a meio da peça e cozinhar conforme as regulações do passo de confeção 1.
4. Retirar a malha da carne e tapar com papel-alumínio para deixar repousar durante 5 minutos. Retirar as ervas aromáticas e triturar os legumes até obter um molho. Juntar água caso seja necessário.
5. Cortar a carne em fatias não muito grossas e regar com o molho.

### Regulações

#### Passo de confeção 1

**Eletrodoméstico:** Forno a vapor combinado

**Modo:** Aquecimento superior e inferior

**Temperatura:** 180 °C

**Temperatura interna:** 70 °C

**Humidade:** 60 %

**Duração:** aprox. 60 minutos

**Miele**

**Nível: 3**

**Pré-aquecimento: Sim**