

## Arrosto di scamone con burro alle erbe



**Preparazione:** circa 15 minuti

**Cottura a bassa temperatura:** circa 2½ ore

Ricetta di  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**800 g di scamone**

---

**1 CC di burro per arrostire**

**¾ cc di sale**

**un pizzico di pepe**

---

**80 g di burro salato, morbido**

**1 CC di senape a grani grossi**

**1 limone bio, solo poca scorza grattugiata**

**2 CC di erba cipollina, tagliata finemente**

**2 CC di prezzemolo a foglia liscia, tagliato finemente**

1. Togliere la carne dal frigorifero circa un'ora prima della rosolatura. Preriscaldare il forno a 80 gradi, scaldare vassoio e piatti adatti.
2. Far scaldare il burro in una padella. Speziare la carne, rosolare a fuoco medio su tutti i lati per circa 5 minuti. Togliere la carne, disporla sul vassoio riscaldato, inserire la sonda termometrica nel punto più spesso.
3. **Cuocere a bassa temperatura:** circa 2 ½ ore sul ripiano centrale del forno preriscaldato. La temperatura nucleo dovrebbe raggiungere circa 55 gradi.
4. Montare il burro con un frullino a mano per circa 2 minuti, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere senape, scorza di limone e erbe, mettere in frigorifero fino al momento di servire.
5. Tagliare l'arrosto in maniera trasversale rispetto alle fibre, servire con la salsa al burro.

**Consiglio Betty Bossi:** L'arrosto può essere mantenuto in caldo nel forno a 60 gradi per circa 30 minuti.

**Consiglio Miele:** È possibile preparare l'arrosto cuocendolo a bassa temperatura nel cassetto scaldavivande Miele.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen, visita il nostro sito: [lovetoshare.ch](https://lovetoshare.ch)