

ARROSTO ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di arrosto di codino di vitello,
- lardo,
- 100 g di pancetta a fette,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- sale,
- olio,
- aromi,
- brodo.

Steccare la carne con listarelle di lardo, quindi avvolgerla nelle fettine di pancetta. Metterla in una pirofila con la carota e la cipolla a fettine, gli aromi, sale e olio. Infornare a 200°C per un'ora e mezza, bagnando con brodo. Togliere la pancetta, affettare l'arrosto e servirlo con il fondo di cottura frullato.