

522. ROAST-BEEF II

Questa seconda maniera di cuocere il rosbiffe mi sembra che sia da preferirsi alla prima, perché rimane più sugoso e più profumato. Dopo averlo infilato nello spiede, involtatelo in un foglio bianco non troppo sottile e bene imburrato con burro diaccio: legatelo alle due estremità onde resti ben chiuso e mettetelo al fuoco di carbone molto acceso. Giratelo e quando sarà quasi cotto strappate via la carta, salatelo e fategli prendere il colore. Tolto dal fuoco, chiudetelo tra due piatti e dopo dieci minuti servitelo.