

534. ARROSTO MORTO LARDELLATO

Prendete, mettiamo, un pezzo corto e grosso di magro, di vitella o di manzo, nella coscia o nel culaccio, ben frolo e del peso di un chilogrammo all'incirca; steccatelo con grammi 30 di prosciutto grasso e magro tagliato a fettine. Legatelo collo spago per tenerlo raccolto e mettetelo in una cazzaruola con grammi 30 di burro, un quarto di una cipolla diviso in due pezzi, tre o quattro costole di sedano lunghe meno di un dito ed altrettante strisce di carota. Condite con sale e pepe e quando la carne avrà preso colore, voltandola spesso, annaffiatela con due piccoli ramaiuoli d'acqua e tiratela a cottura con fuoco lento, lasciandole prosciugare molta parte dell'umido, ma badate non vi si riecchi e diventi nera. Quando la mandate in tavola passate il poco succo rimasto e versatelo sulla carne che potrete contornar di patate a spicchi, rosolati nel burro o nell'olio.

Potete anche metter l'arrosto morto al fuoco col solo burro e tirarlo a cottura con la cazzaruola coperta da una scodella piena d'acqua.