

ARROSTO DI MANZO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sottofiletto di manzo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino rosso
- sale

Rosolare la carne nell'olio a fuoco vivo.

Salarla e unire i rametti di erbe e il vino.

Chiudere la pentola e metterla in forno caldo a 200 gradi per circa 1 ora.