
ARROSTO DI MANZO AL BRANDY E POMPELMO

Ingredienti per 6 persone:

- 850 g di fesa di manzo
- 2 pompelmi gialli
- 1 pompelmo rosso
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchierino di brandy
- 40 g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Legate la fesa con lo spago bianco da cucina.

In una casseruola scaldate il burro e tre cucchiaini d'olio.

Adagiatevi la carne e fatela colorire.

Spruzzatela con vino e brandy mescolati.

Lasciate evaporare, salate, pepate e cuocete per un'ora e un quarto bagnando ogni tanto con il succo di un pompelmo.

Spellate al vivo gli spicchi degli altri due pompelmi, metteteli in un tegame con alcuni cucchiaini della salsa dell'arrosto e scaldate.

Affettate la carne, contornate con spicchi e sugo.