

ARROSTO DI MANZO AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di carne di manzo
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 limone
- 1 bicchiere di brodo
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

In un tegame alto e stretto scaldate burro e olio, stendete sul fondo uno strato di cipolle tagliate ad anelli sottili e uno di carote a rondelle.

Adagiatevi sopra il manzo legato e fate colorire.

Quando la carne è ben rosolata da tutte le parti, salate, fate insaporire due minuti e poi bagnate con il brodo.

Quando il liquido è evaporato, cuocete per mezz'ora a fuoco medio versando ogni tanto un poco di acqua tiepida.

A questo punto spalmate sulla carne una noce di burro impastata con il prezzemolo tritato, bagnatela con il succo di limone passato al colino e completate la cottura.

Servite la carne tagliata fette nappata con il suo sugo di verdure.