
ARROSTO DI MANZO ALLA PANNA

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di polpa di manzo
- 40 g di burro
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini di aceto di vino
- 20 cl di panna
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

In una pentola ovale scaldate due cucchiaini d'olio con il burro e fatevi colorire la cipolla finemente affettata. Adagiatevi la carne legata con alcuni giri di spago, rosolatela bene a fuoco vivace da tutte le parti, salate, pepate. Aggiungete l'aceto, coprite e cuocete a fuoco basso per 2 ore circa, bagnando ogni tanto con un po' di acqua calda se l'arrosto asciugasse troppo. Quando la carne è cotta toglietela dal tegame e lasciatela riposare 10 minuti al caldo. Sul fondo di cottura rimasto versate la panna, mescolate e fate addensare. Tagliate l'arrosto a fette, servitelo coperto di salsa.