

---

# ARROSTO DI MANZO ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di polpa di manzo
- 50 g di burro
- 4 acciughe
- 150 g di salsiccia
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1 barattolino di polpa di pomodoro
- sale
- pepe

In un tegame scaldate il burro e alcuni cucchiai di olio, rosolatevi la cipolla tritata e poi scioglietevi le acciughe diliscate. Aggiungete la salsiccia spellata e sminuzzata e appena diventa lucida mettete la carne leggermente infarinata. Salate, pepate. Versate il vino e lasciate evaporare. Aggiungete il pomodoro e cuocete a fuoco moderato tre ore. Tagliate a fette e copritele con il sugo.