

---

# ARROSTO DI MANZO ALLE ACCIUGHE E POMODORO

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di polpa di manzo
- 40 g di burro
- 4 acciughe sotto sale
- 150 g di salsiccia
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 4 pomodori
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame scaldate olio e burro.

Insaporitevi la cipolla tritata, aggiungete le acciughe dissalate e diliscate, fatele sciogliere completamente, poi unite la salsiccia spellata e sminuzzata.

Adagiate nel recipiente la carne, legata con lo spago bianco da cucina, leggermente infarinata.

Giratela più volte a fuoco vivace perché prenda colore, salate e pepate.

Versate il vino e fate evaporare.

Aggiungete i pomodori spellati a pezzetti.

Continuate la cottura a fuoco basso per 2 ore.

Togliete la carne.

Dopo 10 minuti slegatela, affettatela, servitela con il sugo.