
ARROSTO DI MANZO ALLE CAROTE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di girello di manzo
- 1000 g di carote
- 150 g di pancetta
- 1 spicchio di aglio
- timo
- noce moscata
- alcune foglie di sedano
- 2 cucchiaini di brandy
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate la pancetta a pezzetti e con i 2/3 coprite il fondo di una teglia da forno.

In un tegame scaldate l'olio, mettetevi le carote tagliate a rondelle, l'aglio, il timo.

A fuoco piuttosto vivace fate dorare leggermente le carote, salatele, spolverizzatele di noce moscata e toglietele dal recipiente tenendole al caldo in un piatto.

Nel loro olio di cottura fate rosolare, da ogni lato, la carne legata con lo spago bianco da cucina, salate.

Bagnatela con il brandy e lasciate evaporare.

A questo punto passate l'arrosto nella teglia della pancetta, contornatelo con le carote e le foglie di sedano, sopra mettete la restante pancetta.

Coprite e cuocete in forno a 120°C per 2 ore circa.

Le carote devono essere caramellate, la pancetta quasi del tutto sciolta.

Dopo aver tolto lo spago tagliate il girello a fette e insaporitele con un pizzico di pepe nero macinato al momento.

Passatele su un piatto da portata con le verdure.