

# ARROSTO DI MANZO MARINATO

Ingredienti per 6 persone:

- 900 g di polpa di manzo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 30 g di burro
- farina
- sale
- pepe

Per la marinata:

- olio d'oliva
- cipolla
- prezzemolo
- erbe odorose
- pepe in grani

Lasciate macerare la carne sei ore in abbondante olio, prezzemolo, cipolla a fettine, erbe odorose e pepe.

Fate colorire la carne in olio e burro.

Salate quando è ben rosolata.

Proseguite la cottura per un'ora e mezzo o più se necessario.

Togliete l'arrosto dal recipiente e sciogliete nella casseruola una noce di burro impastata con poca farina.

Mescolate, fate leggermente addensare e aggiungete un po' della marinata passata al colino.

Servite l'arrosto tagliato a fette con la salsa a parte.