

ARROSTO DI VITELLO AL SALE

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di noce di vitello
- 2000 g di sale grosso
- burro
- erbette

Foderate una teglia dai bordi abbastanza alti con un foglio di alluminio.

Coprite il fondo con uno spesso strato di sale, appoggiatevi sopra la carne e copritela per bene con tutto il sale necessario.

Scaldate il forno a 200°C e fate cuocere la carne per un'ora abbondante a 180°C.

Ritirate, spezzate la crosta ispessita del sale, togliete la carne, tagliatela a fette e servite con erbette passate al burro.