

---

# ARROSTO DI VITELLO BUONGUSTAIO

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di noce di vitello
- 1 bicchiere di vino bianco
- 15 cipolline
- 60 g di burro
- pistacchi
- 50 g di pancetta affumicata (fette da 50 g)
- sale

Fate dei buchi nella carne e riempiteli con pistacchi e pezzi di pancetta; legate bene la carne e mettetela in un tegame con il burro e le cipolline.

Rosolatela piano e salatela, bagnandola di tanto in tanto con il vino bianco.

Finita la cottura affettate la carne e ricoprite le fette con il sugo di cottura.