

ARROSTO SAPORITO

Ingredienti per 4 persone:

800g. di noce di vitello,
10 foglie di salvia,
4 cetrioli sottaceto,
4 filetti di acciuga,
2 spicchi di aglio,
2 dl di panna,
olio,
burro,
sale,
pepe.

Sbucciate l'aglio, tagliatelo a metà e strofinatelo bene su tutta la carne.

Legate l'arrosto con rete incolore e infilate la salvia sotto il filo.

Tritate le acciughe con i cetriolini, incorporate 20g. di burro e spalmate questo trito sulla carne.

In una casseruola scaldate 4 cucchiaini di olio e rosolatevi uniformemente la noce di vitello, poi salate, pepate e bagnate con 2 cucchiaini di panna.

Coprite e fate cuocere per 90 minuti, bagnando con la panna poco alla volta.

Servite l'arrosto a fette con la salsa.