

ARROSTO VELLUTATO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di manzo
- 500 g di cipolle bianche
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 30 g di burro
- 1 bicchiere di panna
- 1 dado
- poco sale
- molto pepe

In una casseruola fate appassire piano per 10 minuti le cipolle tagliate sottilmente. Aggiungete il pezzo di carne, il dado sbriciolato e cospargete con poco sale e molto pepe. Coprite e fate cuocere a fuoco basso per almeno 2 ore, girando la carne di tanto in tanto. A cottura ultimata togliete la carne, passate al setaccio le cipolle e il fondo di cottura, rimettete il tutto nella casseruola, aggiungete la panna e fate scaldare per qualche minuto. Tagliate la carne a fette e servitela con la salsa.