

SECONDI PIATTI

Arrostto di manzo lardellato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [100 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di arrosto di manzo in un unico pezzo
5 spicchi di aglio
5-6 pomodori secchi sott'olio
poco timo
3 rametti di rosmarino
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
3-4 bacche di ginepro
mezzo bicchiere di vino bianco
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare 3 spicchi di aglio, i pomodorini e del timo.

Praticate dei tagli profondi nella carne e riempiteli con il trito.



2 Legate bene l'arrosto con lo spago da cucine e inserite 2 rametti di rosmarino tra i giri.



3 In una casseruola fate rosolare la carne da tutti i lati nell'olio unendo gli odori e l'aglio rimasti.



4 Coprite e fate cuocere per 90 minuti, girato ogni tanto.

Bagnate con il vino a metà cottura, salate e pepate, coprite e continuate la cottura.

Togliete l'arrosto dalla casseruola e avvolgetelo in un foglio di carta stagnola.

Fate riposare la carne per 10 minuti nel forno a 50°C.

Con il frullatore ad immersione frullare il fondo di cottura e fatelo cuocere pochi minuti.

Taliate la carne a fette e servite con la salsa.

