

SECONDI PIATTI

Arrosto in crosta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 70 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 700 g di arrosto di manzo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 ciuffo di salvia
- 6 spicchi di aglio
- 3 foglie di alloro
- sale e pepe
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 50 g di pancetta
- 3-4 cucchiaini di senape
- 1 confezione di pasta pronta per pizza
- abbondante brodo.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare le erbe aromatiche unendo sale e pepe.

Fate dei fori all'interno della carne e inserire il trito insieme ad uno spicchio di aglio.



2 Legare la carne con lo spago, inserendo qualche foglia di alloro.

In una pentola fate scaldare l'olio.

Unite la carne e fatela rosolare da tutti i lati.



3 Continuate la cottura per circa 40 minuti aggiungendo poco alla volta del brodo.

Togliete dal fuoco e fate intiepidire

Stendete con il mattarello la pasta per pizza, ad uno spessore di circa 2 cm, adagiate al

centro la carne a cui precedentemente sara' stato tolto lo spago e l'alloro, spalmatela con la senape e ricopritela con la pancetta.



4 Rivestite con la pasta di pane e decorate a piacere.



5 Trasferite sopra una pirofila ed infornate a 180°C per 20 minuti.

