

SECONDI PIATTI

Fracosta di manzo in crosta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **75 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FRACOSTA DI MANZO 2 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
bicchiere
SALE
PEPE NERO
ROSMARINO 1 rametto
SENAPE 250 gr
PASTA SFOGLIA 250 gr
UOVA 1

Ospiti importanti su cui volete fare bella figura?
Provate la ricetta della fracosta di manzo in crosta.
Lo scrigno di sfoglia racchiude la carne, saporita e
succosa. Un secondo da riservare per le occasioni
importanti o per i momenti in cui si ha voglia di
preparare un piatto sontuoso. Quindi il piatto
adatto per il pranzo di Natale!

PREPARAZIONE

1 Condite la fracosta con sale, pepe e aghi di rosmarino e legatela con lo spago da cucina.

Scaldare in una padella dell'olio, trasferitevi la fracosta e rosolatela uniformemente su tutti i lati in modo tale da sigillare al suo interno i sughi della carne.



2 Adagiate la fracosta su di una teglia da forno con il sugo di cottura e cuocetela in forno a 180°C per circa 45 minuti.



3 Il cuore della fracosta deve rimanere molto al sangue.

Lasciate freddare la carne, quindi spalmatevi la senape uniformemente ed avvolgetela nella pasta sfoglia fino a ricoprirli interamente.



4 Bucate la pasta sfoglia con una forchetta e spennellatela con il rosso dell'uovo.



5

Infornate a 200°C per 30 minuti. Servite la fracosta a fette.