

SECONDI PIATTI

# Arrosto di manzo farcito

di: *cricremo*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 90 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 kg circa di sottocostato di manzo  
200 g di pancetta  
150 g di scaglie di grana  
6 fette formaggio Edamer  
1 mela fuji tagliata a fettine (senza sbucciarla)  
200 cl di vino rosso  
2 carota  
2 coste sedano  
1 cipolla tritata  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Farcite la carne con metà pancetta, le scaglie di grana, la mela a fettine ed il formaggio Edamer.





3 Arrotolate bene e legate con lo spago.



4 Avvolgete la carne anche con della pancetta ed il rosmarino.



5 In una padella fate soffriggere la cipolla nell'olio.

Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.

Sfumare con il vino.



6 Unite le carote ed il sedano tagliati a pezzettini.



7 Infornate a 200°C per 1 ora girando ogni tanto la carne.

Togliete la carne e fate rapprendere il fondo di cottura.



8 Passate al setaccio il fondo.

Tagliare a fette la carne, copritela con il sughetto e servite.



