

SECONDI PIATTI

Arrosto di manzo farcito

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 cucchiaini 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.



