

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.





