

SECONDI PIATTI

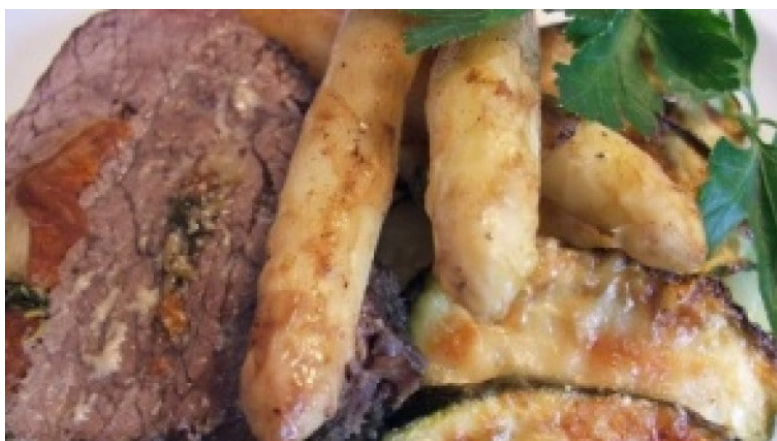
## Arrosto di manzo lardellato

di: *Brontolo*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **100 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

1 kg di arrosto di manzo in un unico pezzo  
5 spicchi di aglio  
5-6 pomodori secchi sott'olio  
poco timo  
3 rametti di rosmarino  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
3-4 bacche di ginepro  
mezzo bicchiere di vino bianco  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare 3 spicchi di aglio, i pomodorini e del timo.

Praticate dei tagli profondi nella carne e riempiteli con il trito.



**2** Legate bene l'arrosto con lo spago da cucine e inserite 2 rametti di rosmarino tra i giri.



**3** In una casseruola fate rosolare la carne da tutti i lati nell'olio unendo gli odori e l'aglio rimasti.



4 Coprite e fate cuocere per 90 minuti, girato ogni tanto.

Bagnate con il vino a metà cottura, salate e pepate, coprite e continuate la cottura.

Togliete l'arrosto dalla casseruola e avvolgetelo in un foglio di carta stagnola.

Fate riposare la carne per 10 minuti nel forno a 50°C.

Con il frullatore ad immersione frullare il fondo di cottura e fatelo cuocere pochi minuti.

Taliate la carne a fette e servite con la salsa.

