

Arrosto a libro

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g polpa di vitellone

salvia

lardo

burro

olio d'oliva

sale

pepe

Preparazione

Tagliare la carne in senso contrario alla fibra, senza giungere fino al fondo, in modo da farne come delle pagine d'un libro. Tra una fetta e l'altra mettere una foglia di salvia e una fetta sottile di lardo, salare e pepare. Legare il pezzo per lungo, farlo rosolare nel burro e nell'olio; chiudere il recipiente e far cuocere per circa 1 ora e 30 minuti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>