

# Arrosto di vitello tartufato

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

1000 g lombata di vitello  
100 g pancetta  
1 tartufo nero  
5 cucchiaini olio d'oliva  
1 noce burro  
sale  
pepe

## Preparazione

Con il coltello incidete la carne in più punti e nei tagli mettete sale, pepe, un pezzetto di pancetta e una fettina di tartufo. Legate la lombata con lo spago bianco da cucina e rosolatela in un tegame dove avete fatto scaldare l'olio e il burro. Quando la carne è ben colorita da tutte le parti, abbassate il fuoco, coprite e continuate la cottura aggiungendo, se occorre, un po' d'acqua calda. Fate riposare l'arrosto 10 minuti, slegatelo, tagliatelo a fette e servitelo con il suo sugo. Vini di accompagnamento: Franciacorta Rosso DOC, Sagrantino Di Montefalco DOCG, Solopaca DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>