

Arrosto francese

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

900 g arrosto di codino di vitello
lardo
100 g pancetta a fette
1 carota
1 cipolla
sale
olio d'oliva
aromi
brodo

Preparazione

Steccare la carne con listarelle di lardo, quindi avvolgerla nelle fettine di pancetta. Metterla in una pirofila con la carota e la cipolla a fettine, gli aromi, sale e olio. Infornare a 200 gradi per un'ora e mezza, bagnando con brodo. Togliere la pancetta, affettare l'arrosto e servirlo con il fondo di cottura frullato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>