ARROSTO A LIBRO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di polpa di vitellone,
- salvia,
- lardo,
- burro,
- olio,
- sale,
- pepe.

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'.