ARROSTO AL PATÈ

Ingredienti:

- 850 g di codino di vitello,
- paté di fegato,
- rosmarino,
- salvia,
- olio,
- burro,
- brandy,
- brodo,
- panna,
- sale,
- pepe.

Steccare la carne con il rosmarino e la salvia tritate, salare, pepare, spalmare con uno strato di paté, far rosolare in olio e burro, spruzzare con il brandy e far cuocere per circa 90 minuti diluendo con il brodo.
Legare il fondo di cottura con la panna, versare la salsa sull'arrosto tagliato a fette e servire.