ARROSTO AL SALE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di vitello,
- 1 kg di sale grosso.

In una pentola ovale mettere uno strato di sale di circa 2 cm., adagiarvi la carne legata e coprirla con un altro strato di sale.
Cuocere coperto in forno caldo per circa 30 minuti.
Togliere il sale sopra, affettare la carne e servire.