ARROSTO DI VITELLO AI PISTACCHI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di noce di vitello,
- 1 manciata di pistacchi,
- 75 g di pancetta,
- 1/2 bicchiere di olio,
- 1/4 l di brodo,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe.

Scottare i pistacchi in acqua bollente e pelarli.
Steccare il vitello con i pistacchi e fasciarlo con la pancetta.
Affettare carota e cipolla e farne uno strato in una teglia, unire l'olio e disporvi la carne.
Cuocere in forno a 220°C.
Bagnare ogni tanto con il brodo e, a metà cottura, salare e pepare.