ARROSTO DI GIRELLO

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di girello di vitello
- 30 g di pancetta a fettine
- 60 g di burro
- 3 carote
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di odori
- sale
- pepe

Legate la carne con lo spago bianco da cucina e rosolatela per circa 10 minuti in una casseruola dove avete fatto sciogliere il burro.
Salatela, pepatela e toglietela dal recipiente.
Distribuite sul fondo le fettine di pancetta.
Mettete di nuovo il girello nella pentola, copritelo con la cipolla e le carote tagliate a fettine; unite il mazzetto di odori.
Bagnate il tutto con un bicchiere d'acqua calda e uno di vino, coprite e cuocete a fuoco lento per circa un'ora e mezzo.
Lasciate riposare l'arrosto 10 minuti, slegatelo, tagliatelo a fette.
Frullate il sugo di cottura, scaldatelo, versatelo sulla carne.