ARROSTO DI MAGATELLO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di magatello di vitello
- 12 olive verdi snocciolate
- 25 g di pancetta grassa
- 25 g di pancetta magra
- 1 tazza di brodo
- olio d'oliva
- panna
- sale
- pepe

Fate scaldare mezzo bicchiere d'olio e la pancetta tagliata a striscioline, mettete nel recipiente la carne e giratela più volte per farla bene insaporire.
Dopo 1/4 d'ora aggiungete le olive e il brodo, coprite e cuocete per circa un'ora.
Poco prima della fine pepate e aggiungete due cucchiai di panna.
Tagliate l'arrosto a fette e nappatele con il fondo di cottura.