ARROSTO DI VITELLO 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di noce di vitello
- 75 g di pancetta a strisce
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 25 cl di brodo
- poca maizena
- sale

Affettare cipolla e carota e ricoprire con queste il fondo e i bordi di una teglia e versarvi l'olio.
Legare con spago da cucina la carne e posarla sulle verdure.
Coprirla con la pancetta a fette e mettere in forno caldo a 200 gradi.
Bagnare ogni tanto con un mestolo di brodo caldo finché la carne non sarà arrivata a cottura.
Levarla dalla teglia.
Passare al setaccio il fondo di cottura, legarlo con poca maizena e servirlo a parte con l'arrosto affettato.