ROAST-BEEF ALLO CHAMPAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr di roastbeaf,
- 100 gr di burro,
- 1/2 bicchiere di olio,
- 1/2 litro di champagne secco,
- pepe,
- 1 dado.

Pulite benissimo dalle pellicine il pezzo di carne, fate fondere il burro in una casseruola, unitevi l'olio e iniziate a rosolare la carne, che dovrà essere girata di continuo per i primi 10 minuti.
Bagnate poi con lo champagne, versandolo in pentola in un sol colpo.
Fate proseguire la cottura per altri 5 minuti, poi macinate poco pepe sopra alla carne e ponete nel sugo di cottura un dado per brodo, che servirà a salare e dare colore alla preparazione.
Dopo 18 minuti di cottura in totale, togliete il roastbeaf, adagiatelo su di un piatto, coprite il piatto e mettetevi sopra dei pesi.
Dovrà stare così per 20 minuti, in modo da cedere parte del sangue.
Raccogliete poi il sangue e unitelo al sugo di cottura, scaldate e versate il sugo in salsiera.
Affettate parte del roastbeaf disponendolo sul piatto di portata e ponete all'inizio del piatto il pezzo ancora intero di carne.
circondate a piacere con patate fritte o al forno, passate qualche istante nel forno già caldo e portate in tavola con salsa a parte.