ARROSTO DI VITELLO SEMPLICE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di noce di vitello
- 40 g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Legate la carne con lo spago bianco da cucina e rosolatela in una casseruola ovale dove avete scaldato olio e burro.
Salate e pepate.
Coprite con una carta spalmata di burro e ponete in forno a 120°C per un'ora abbondante girando l'arrosto di tanto in tanto.
Se durante la cottura la carne asciugasse troppo, aggiungete un mestolo d'acqua calda o di brodo.
Ritirate dal forno, lasciate riposare l'arrosto 10 minuti, slegatelo e poi tagliatelo a fette.
Distribuite il sugo sul fondo di un piatto da portata caldo e sopra disponetevi in fila le fettine di carne.