

ARROSTO DI VITELLO TARTUFATO

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di lombata di vitello
- 100 g di pancetta
- 1 tartufo nero
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Con il coltello incidete la carne in più punti e nei tagli mettete sale, pepe, un pezzetto di pancetta e una fettina di tartufo. Legate la lombata con lo spago bianco da cucina e rosolatela in un tegame dove avete fatto scaldare l'olio e il burro. Quando la carne è ben colorita da tutte le parti, abbassate il fuoco, coprite e continuate la cottura aggiungendo, se occorre, un po' d'acqua calda. Fate riposare l'arrosto 10 minuti, slegatelo, tagliatelo a fette e servitelo con il suo sugo.