ARROSTO FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di arrosto di codino di vitello
- lardo
- 100 g di pancetta a fette
- 1 carota
- 1 cipolla
- sale
- olio d'oliva
- aromi
- brodo

Steccare la carne con listarelle di lardo, quindi avvolgerla nelle fettine di pancetta.
Metterla in una pirofila con la carota e la cipolla a fettine, gli aromi, sale e olio.
Infornare a 200 gradi per un'ora e mezza, bagnando con brodo.
Togliere la pancetta, affettare l'arrosto e servirlo con il fondo di cottura frullato.