MANZO ALL'AGRO

Ingredienti:

- 800 g di roast beef,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- succo di 2 limoni,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- 30 g di burro o margarina,
- 1 rametto di rosmarino,
- maggiorana,
- pepe e sale.

Prendete il roast beef in un solo pezzo, legatelo con spago da cucina in modo che, durante la cottura, mantenga una forma compatta, senza disfarsi. Adagiate la carne in un capace recipiente che possa andare poi in forno, irrorate con l'olio.
Cospargete il pezzo di carne con fiocchetti di burro e introducete tra lo spago il rosmarino e la maggiorana. Ponete quindi il recipiente sul fuoco. Lasciate rosolare la carne per circa 10 minuti, rigirandola spesso con una paletta in modo che la doratura sia uniforme da ogni parte.
Irroratela poi con il vino e, sempre con la fiamma vivace, lasciatelo evaporare, poi versate il succo di limone.Trasferite il recipiente nel forno caldo a 180° e lasciate cuocere la carne per circa 2 ore, irrorandola di tanto in tanto con il fondo di cottura.