ROAST-BEEF 1

Ingredienti:

- 1 kg. di polpa di manzo,
- 70g. di burro,
- tre cucchiai di olio d'oliva,
- sale e pepe.

Dopo aver riscaldato il forno a 220°, legate la carne con del filo da cucina e ungete ben bene l'olio. In una pirofila disponetevi il burro e la carne pepata leggermente. Mettetela quindi nel forno già caldo e lasciatela cuocere per 35 minuti circa, girandola spesso in modo che si possa rosolare da ogni lato, cospargendola col sugo di cottura per evitare che bruci.
Non appena sarà ben cotta, salatela esternamente.
Attenzione e importante che il vostro roast-beef sia al sangue all'interno e ben dorato all'esterno.