PUNTA DI VITELLO ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di punta di vitello,
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di olio,
- aglio,
- 150 gr di pancetta,
- 1/2 litro di brodo,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- fette di lardo,
- pepe facoltativo.

Tritate finemente la pancetta e ponetela a rosolare in una casseruola larga, con una cipolla tritata, mezzo bicchiere di olio, uno spicchio di aglio.
Appena la pancetta è colorita, mettete nella casseruola il pezzo di punta di vitello, facendolo rosolare a gran fuoco.
Quando la carne ha preso colore, bagnatela subito, poco alla volta, con il brodo, poi unite il bicchiere di vino bianco e coprite la carne con qualche fetta di lardo tagliata sottile.
A questo punto la preparazione va trasferita in forno già caldo a 200¡: proseguite la cottura per un'ora, voltando la carne una sola volta e ricoprendola di nuovo con le fette di lardo.
L'arrosto deve risultare molto colorito, quindi aggiungerete poca acqua solo sul fondo del recipiente e solo se tende ad attaccare.
Ottima sia calda che fredda.